

Somos

**LA HISTORIA
DEL NIÑO
FAUSTINO ORO,
EL MESSI DEL
AJEDREZ QUE
VIENE AL PERÚ**

**TRES SIGLOS
DESPUÉS,
VUELVE LA
PRIMERA
ÓPERA
COMPUESTA
Y ESTRENADA
EN AMÉRICA**

CONTACTO ESTELAR

El regreso de Steven Spielberg al cine de extraterrestres revive una pregunta tan antigua como fascinante: ¿estamos solos? Un viaje por Hollywood, los avistamientos peruanos y los grandes misterios del cielo

Más eventos para vivir en vivo.

Encuentra shows que combinan humor, música y talento en vivo, con beneficios pensados para seguir aprovechando tu suscripción a El Comercio.

PÁJAROS.
EN LA CABEZA
con Wendy Ramos
IDEAS PARA
TENER + IDEAS

20% dto.
en entradas en Joinnus

SALSA
SINFÓNICA

20% dto.
en entradas en Joinnus

A
PEARL JAM
EXPERIENCE
UNPLUGGED

20% dto.
en entradas en Joinnus

Brutal Sinfónico
Orquesta Filarmónica de Lima
DIFONÍA | DALEVUELTA | INYECTORES

20% dto.
en entradas en Joinnus

Annie

20% dto.
en entradas en Teleticket

ORQUESTA FILARMÓNICA DE LIMA
Stravinsky Fuego y Elegancia

15% dto.
en entradas en Joinnus



Nueva App Club El Comercio
Una app con mucho



Disfruta **más de 350 beneficios**
para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y idescárgala ya!



Pasó esta semana



♦♦ **Turbulencias.** El jefe de Estado de Colombia, Gustavo Petro, asumió esta semana la presidencia del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas, en medio de críticas e intentos de la oposición de su país de suspenderlo de sus funciones.



Lío familiar

ZAHARA JOLIE, HIJA DE ANGELINA JOLIE Y BRAD PITT, SOLICITÓ ELIMINAR EL APELLIDO DE SU PADRE Y LLAMARSE ZAHARA MARLEY JOLIE, SUMÁNDOSE A OTROS HERMANOS QUE HAN TOMADO DECISIONES SIMILARES.



♦♦ **Días de sol.** El otoño sigue sin sentirse en buena parte del país. El Senamhi emitió una alerta para 20 regiones, incluidas Lima y Callao, debido al incremento previsto de las temperaturas diurnas entre el 10 y el 12 de junio. La entidad explicó que la escasa nubosidad favorecerá días más cálidos de lo habitual, además de un aumento de la radiación ultravioleta. En algunas zonas se esperan máximas cercanas a los 35 °C, mientras que la costa central continuará registrando temperaturas por encima de sus valores habituales.



♦♦ **Plata como cancha.** México apuesta por el Mundial 2026 como motor económico. Con 13 partidos en tres ciudades, el torneo podría generar hasta US\$4.000 millones en ingresos asociados al turismo, la hotelería y el comercio.

2 donaciones

DE SANGRE DE UN GRUPO DE DIEZ SE REALIZAN DE FORMA VOLUNTARIA EN EL PERÚ, RECORDÓ EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD DEL NIÑO. UNA CIFRA MUY BAJA.

4 personas

HAN FALLECIDO EN TUMBES EN LO QUE VA DEL AÑO A CAUSA DE LA LEPTOSPIROSIS. LA REGIÓN CONCENTRA LA MAYOR CANTIDAD DE CONTAGIOS DEL PAÍS.

30 millones

DE EUROS ES EL VALOR ESTIMADO DE SIETE CUADROS DE PABLO PICASSO QUE LA CASA SOTHEBY'S PLANEA PONER EN SUBASTA LA PRÓXIMA SEMANA.



♦♦ **Todo en orden.** Transparencia descartó que haya evidencias de fraude en la segunda vuelta electoral de 2026. La organización no encontró actos sistemáticos o intencionales que sustenten esa hipótesis.



ESTÁBAMOS MUY CERCA DE UN ACUERDO, PERO NOS SIGUEN TOMANDO EL PELO, NOS SIGUEN TOMANDO POR IDIOTAS

Donald Trump

PRESIDENTE DE ESTADOS UNIDOS

El líder de la Casa Blanca anunció represalias contra Irán por no llegar a un acuerdo de paz.



Contenido

13/06/26



16

Hacia la ciencia del vermouth

Los peruanos Aldo Silva y Carlos Muro encontraron la fórmula para crear un vermouth con identidad propia. Ganador de medallas internacionales, el vermouth Avelino destaca por incorporar insumos botánicos peruanos. Visitamos su bodega, donde aromas y sabores se integran al vino elaborado con uvas pisqueras, dando origen a una bebida muy especial.

06

Sátiro reinventa la noche

En un escenario inspirado en el sátiro como criatura mitológica, este nuevo espacio de San Isidro destaca por la opulencia de su carta y sus noches de barra.



05. Fotonoticia

08. Maca Wellness

10. Campo de Marte

14. Premios Somos

20. Steven Spielberg

26. Circo Beat

30. Santuario de la Verónica

33. Ajedrecista Faustino Oro

50. Test de Proust

46

Cantos fundacionales

La soprano española Lucía Iglesias dará vida a Venus en "La púrpura de la rosa", considerada la primera ópera compuesta y estrenada en América. La obra se presentó por primera vez en 1701 en el entonces Palacio del Virrey y regresa ahora al escenario del teatro Segura.



36

Los sabores de Messi

El Mundial de fútbol nos traslada a los espacios más emblemáticos para celebrar el deporte rey en Lima, como los restaurantes de origen argentino. Recorremos la esencia gastronómica de Argentina acompañados de parrillas, birras y fiesta.

SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:

Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinadora Somos Web:

Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

REDACCIÓN

Jr. Santa Rosa N.º 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD

Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N.º 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.



INTEGRANTES DEL LXVII PROGRAMA DE OPERADORES ESPECIALES COMANDO AF-2026 DEL EJÉRCITO PERUANO, DESAFIANDO EL NEVADO VALLUNARAJU, A 5.900 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.

ENTRENAMIENTO BAJO CERO

Durante una exigente jornada, en escenarios extremos y desafiantes, 41 integrantes del LXVII Programa de Operadores Especiales COMANDO AF-2026 completaron una de las etapas más duras de su formación como futuros operadores especiales, una preparación destinada a las fuerzas de élite del Ejército del Perú que los instruye para actuar donde otros no pueden llegar.

En las fotografías de esta nota, los comandos escalan el nevado Vallunaraju, uno de los picos de la Cordillera Blanca, en la región Áncash, a casi 6 mil metros sobre el nivel del mar, donde el aire es escaso y las temperaturas descienden a niveles bajo cero. Respirar se vuelve un reto más; cada paso demanda un esfuerzo extraordinario. Sin duda, los participantes deben contar con una condición física extraordinaria, así como resistencia mental. El objetivo es prepararlos para afrontar misiones de combate, rescate y supervivencia en las zonas más inaccesibles y ante situaciones de emergencia.

El entrenamiento consistió en ejecutar saltos de acantilados, infiltraciones tácticas, desplazamientos sobre hielo, maniobras de autorrescate y recuperación de personal en grietas, desarrollando capacidades fundamentales para operar exitosamente en territorios complejos. //

EN CONDICIONES ADVERSAS, CON FUERTES VIENTOS Y TEMPERATURAS BAJO CERO, LOS PARTICIPANTES PONEN A PRUEBA SU RESISTENCIA FÍSICA Y MENTAL.



UN MAI TAI DE
PISTACHO, ENTRE
EL CÓCTEL Y EL
POSTRE, CONTIENE
CEREZAS DE
LUXARDO Y PIÑA.

Gastronomía

Sátiro: experiencia única

Dirección: Santa Luisa 295, San Isidro
☎ 953 254 015
📍 @satirorestaurante

Sátiro abrió en San Isidro y apuesta por el modelo del ‘scene restaurant’: cocina opulenta como primer acto de una noche que no termina con la cuenta.



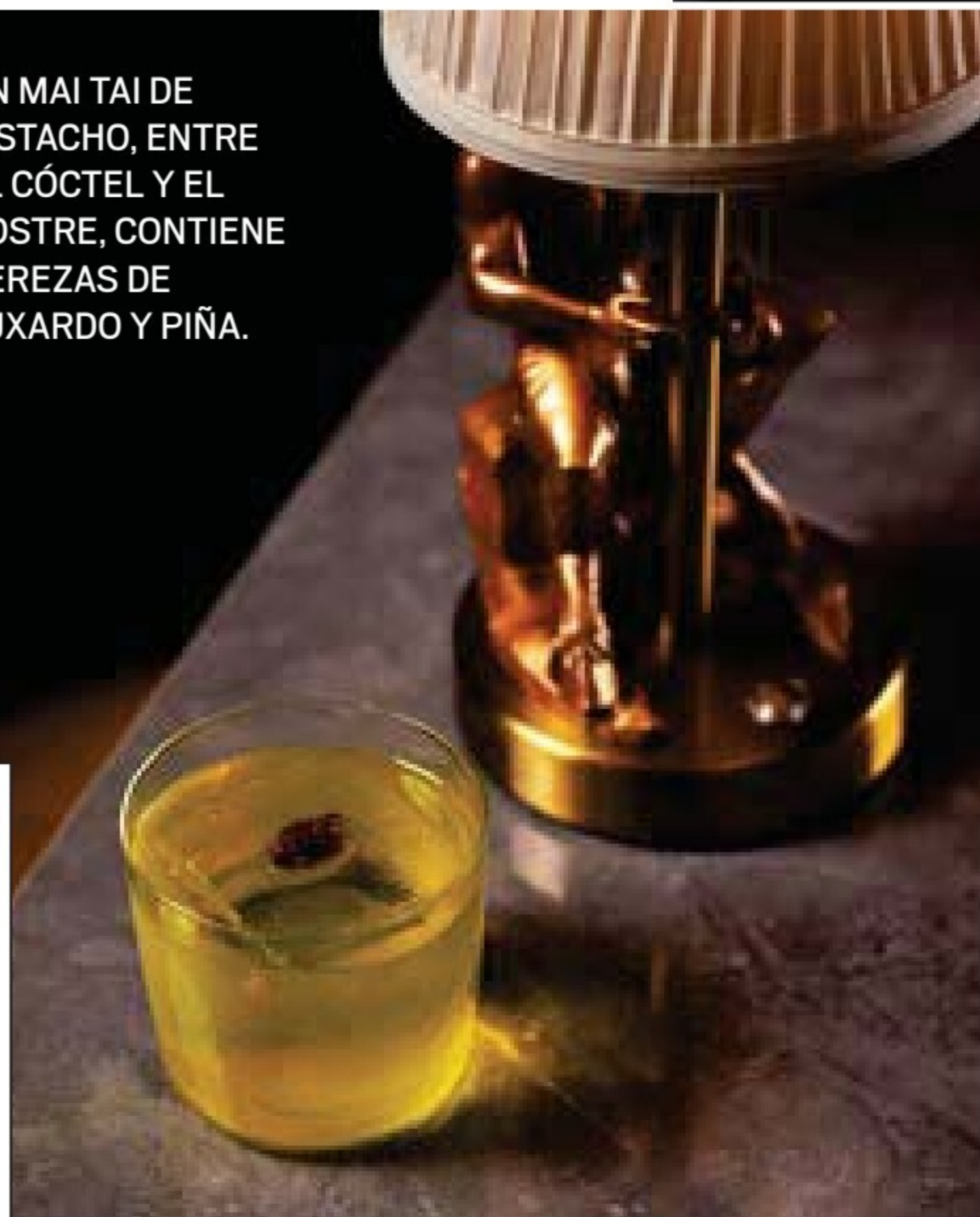
MARISSA CHIAPPE

FOTOS:
RICHARD HIRANO

Hay una tradición que Londres y Miami dominan mejor que casi nadie: la del lugar donde la cena no termina cuando llega la cuenta. Annabel's, Sexy Fish, Cipriani... todos operan bajo la misma lógica: buena cocina como primer acto de una noche que tiene más capítulos. Sátiro, que ocupa el local que era de Lima 27, en San Isidro, es la versión local más seria de ese modelo.

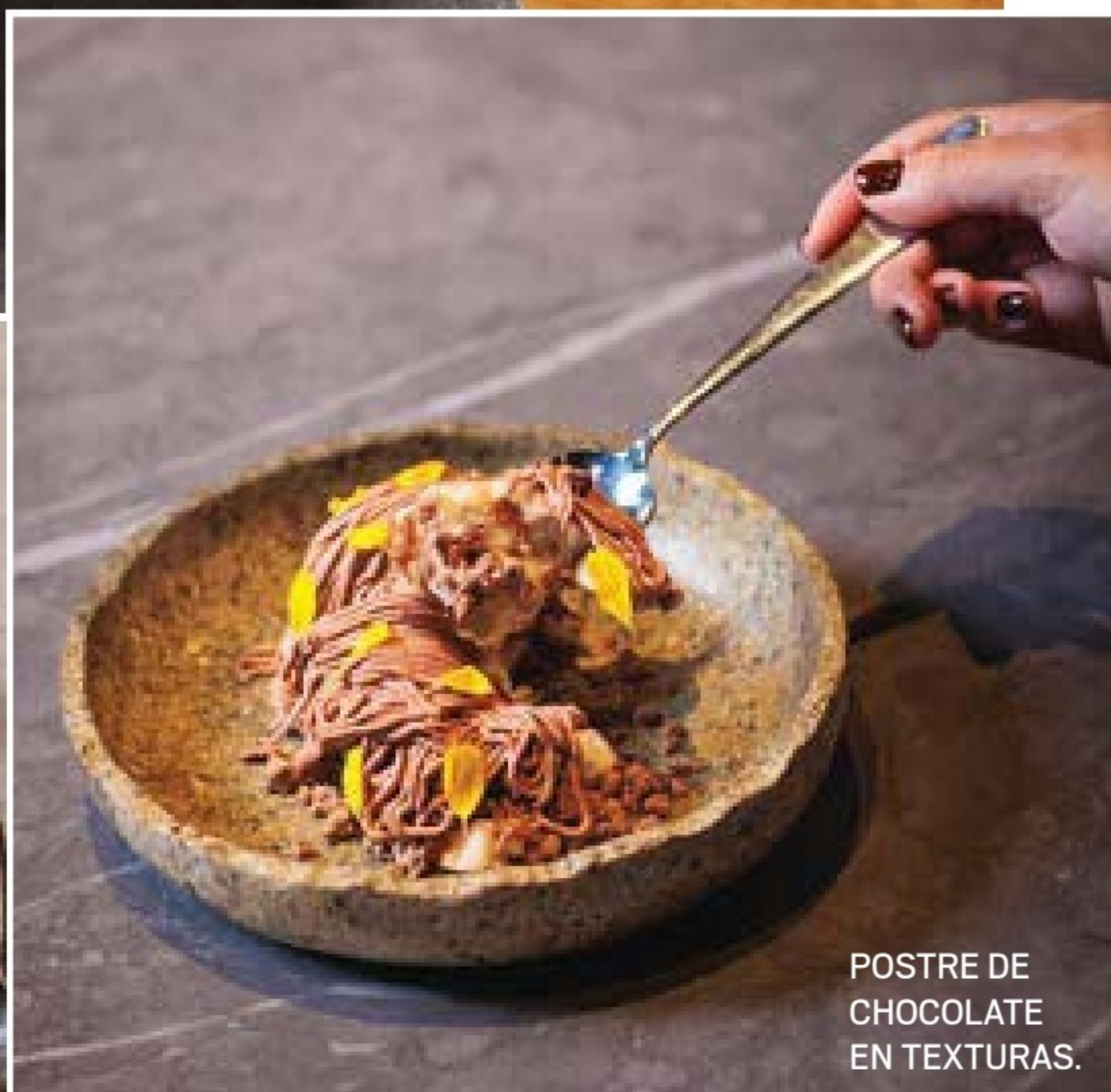
El chef Sebastián Vega construye una carta que no busca sorprender con conceptos nuevos ni complejos, sino funcionar bien dentro de su contexto. Y ese contexto importa: en un lugar donde la música sube de volumen a medida que avanza la noche, donde los comensales pasan de la mesa a

la barra sin que haya una frontera clara, la cocina tiene que ser legible, generosa y ejecutable bajo presión. Los crudos —un tiradito de doble pesca con salsa de ají amarillo ahumado y chalaca de pulpo, un cebiche de lychee con pesca y palta tatamada— tienen el tipo de acidez precisa que abre el apetito sin cansarlo. Los nigiris vienen en combinaciones que no fallan: el de concha de abanico con parmesano, tobiko y trufa; el de toro —uno de los cortes más cotizados del atún— con yemas curadas y emulsión de foie; el de asado wagyu con mantequilla de porcón. Son apuestas de producto, bocados de placer. En la sección de fondos, el arroz mar y tierra —langostinos jumbo salvajes





EL SALMÓN
BATAYAKI
LLEGA CON
PERLAS DE
TAPIOCA Y
SE FLAMBEA
EN MESA.



POSTRE DE
CHOCOLATE
EN TEXTURAS.

IZQUIERDA: EL ARROZ
MAR Y TIERRA: ARROZ
EN SU PUNTO, MELOSO,
CON MUCHO SABOR,
GENEROSO CON LOS
MARISCOS; COMO PARA
COMPARTIR.

y entraña angus— es el plato que mejor encarna la lógica del lugar: opulento, directo, sin pretensiones académicas, devorable a cualquier hora de la noche.

Hay también dos secciones que rinden tributo al fuego. La robata —técnica japonesa de cocción a las brasas sobre carbón de leña, sin llama directa ni humo agresivo— ofrece platos como chistorra con aioli, pachikay y baos fritos, o conchas con ajo negro, lychee y wakame. La sección de brasas presenta un pescado con curry y tapioca de cúrcuma, una pesca misoyaki con ajos crocantes y katsuobushi, y dos carnes: entraña fina y bife ancho wagyu. Entre los acompañamientos, los gnocchi de plátano con salsa de cecina y Parmigiano Reggiano merecen más protagonismo del que les da el menú.

La decoración es, claramente, parte del argumento. Los sátiros —criaturas del séquito de Dioniso, el dios del vino y el exceso— aparecen en cada mesa, abrazados a las lámparas: figuras de placer sin disculpa, de noches sin horario, de música y buen beber. La cena como punto de partida, no de llegada. El resto del espacio sigue esa lógica sin moderarse: cabezas doradas de venado, arañas de cristal, techos de espejo, bolas de discoteca. En una ciudad donde muchos restaurantes se esfuerzan por parecer más sobrios de lo que son, Sátiro elige la teatralidad con convicción. La terraza interior es la zona más viva, con gente de pie, conversación y un DJ que marca la pauta. En los salones internos, con iluminación a media luz, personajes disfrazados anuncian los shows nocturnos entre los comensales —una escena que, en otro contexto, podría parecer excesiva—. Aquí, simplemente, tiene coherencia.

Sátiro no compite con los restaurantes de ciudad. Compite con la mejor noche posible. Y en eso, por ahora, va ganando. //

Para tomar nota

PECADOS GOLOSOS

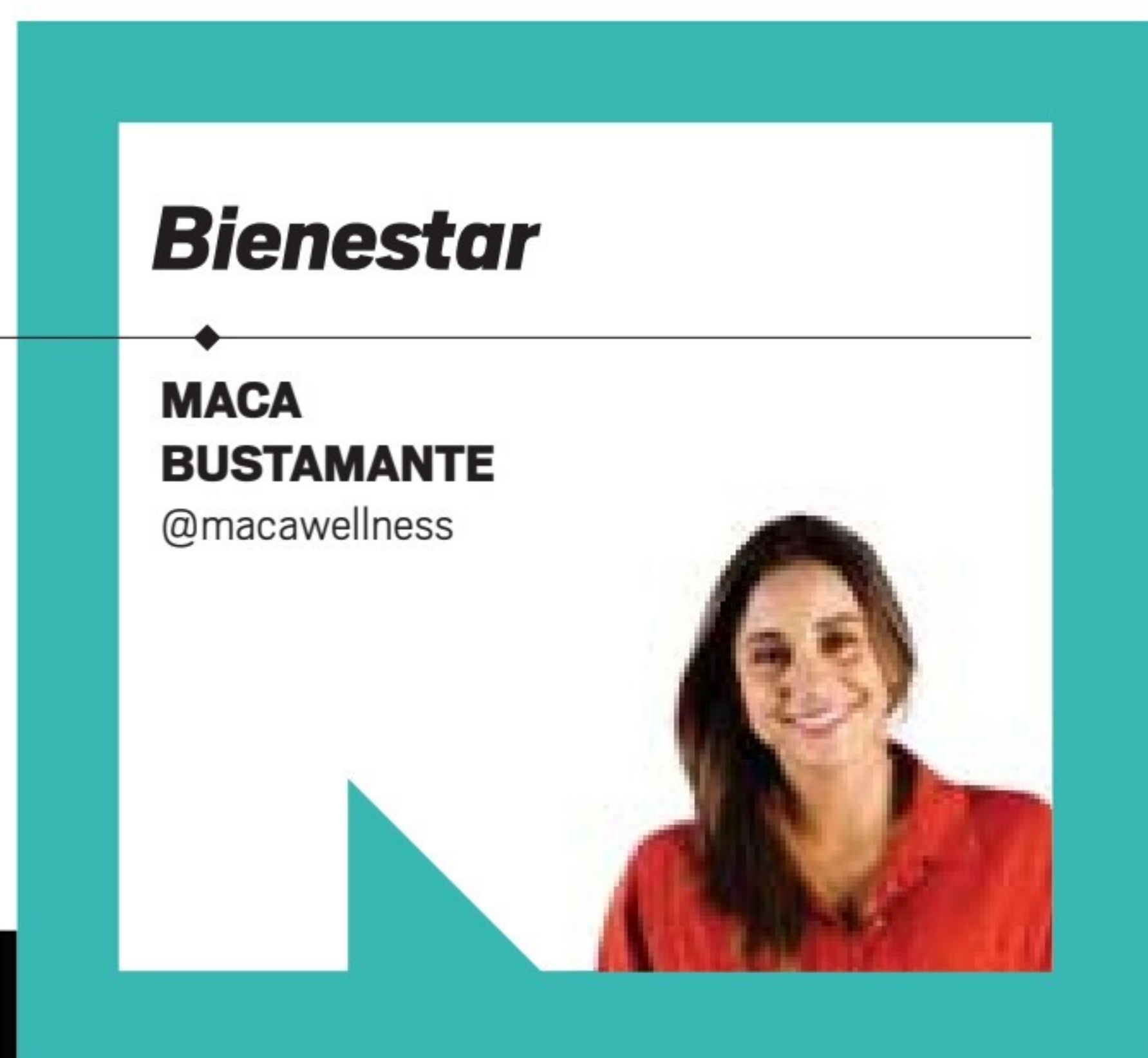
La carta de postres interviene clásicos occidentales con ingredientes orientales que cambian el resultado. Miso-caramel: flan donde el miso impide que el dulce se agote. Matchamisu: tiramisú con matcha, misma estructura, otro carácter. La tarta vasca se sostiene sola. Kakao, chocolate en distintas texturas, suntuoso como el lugar.

DE LA BARRA

El Mulato es el más serio de la carta: pisco quebranta con jerez fino, vermouth y Cynar. Amargo, seco, con una acidez cítrica que llega al final. El Wok-Hattan reescribe el Manhattan con sésamo tostado —un giro que suena excesivo, pero resulta preciso—. Dos cócteles que piden atención antes de que empiece el show.



CABEZAS DORADAS DE VENADO,
ARAÑAS DE CRISTAL, TECHOS
DE ESPEJO: SÁTIRO ELIGIÓ LA
TEATRALIDAD SIN PEDIR PERMISO.



Intestino y sueño: la increíble conexión entre microbiota y descanso

Dormir mal no siempre tiene su origen en el estrés o las pantallas. La ciencia ha descubierto que el intestino y el cerebro mantienen una estrecha comunicación que también puede afectar el descanso.

EL INSOMNIO ES UNO DE LOS TRASTORNOS DEL SUEÑO MÁS COMUNES. LA CALIDAD DEL DESCANSO DEPENDE DE UNA COMPLEJA INTERACCIÓN ENTRE EL CEREBRO, LAS HORMONAS Y OTROS SISTEMAS DEL CUERPO.

Cuando hablamos de dormir mejor, solemos pensar en apagar pantallas, tomar menos café o tener una rutina nocturna. Y sí, todo eso ayuda. Pero hay un protagonista del sueño que rara vez recibe atención: tu intestino. Puede sonar extraño. Después de todo, ¿qué tendría que ver una bacteria intestinal con que te despiertes a las 3 de la mañana o que te cueste conciliar el sueño? Más de lo que imaginas.

En los últimos años, la ciencia ha descubierto que existe una comunicación constante entre el intestino y el cerebro. A esta autopista de información se le conoce como el eje intestino-cerebro, una red compleja donde participan el sistema nervioso, el sistema inmune, hormonas y, por supuesto, la microbiota. ¿Y qué es la microbiota? Es una comunidad de billones de microorganismos que viven principalmente en el intestino. Y aunque solemos asociarla con la digestión, sus funciones van más allá. De hecho, participa en la producción y regulación de sustancias que influyen en el estado de ánimo, el estrés y el sueño.

Uno de los ejemplos más conocidos es la serotonina. Muchas personas la conocen como la “hormona de la felicidad”, aunque en realidad es un neurotransmisor. Lo interesante es que más del 80% de la serotonina del cuerpo se produce en el intestino. Y aunque la serotonina intestinal no viaja directamente al cerebro, sí forma parte de un sistema de comunicación que influye en cómo nos sentimos y cómo descansamos. Además, la serotonina es precursora de la melatonina, la hormona que ayuda a regular los ciclos de sueño y vigilia.

Por eso, cuando la microbiota está desequilibrada, no solo puede afectar la digestión. También puede influir en la calidad del sueño. Y aquí es donde aparece un círculo que muchas personas conocen bien: duermes mal, comes peor; comes peor, tu microbiota se altera; tu microbiota se altera y vuelves a dormir peor. No es casualidad: es como funciona tu cuerpo. Se sabe que la falta de sueño se asocia con menor diversidad bacteriana, más inflamación y una peor regulación de la glucosa. Al mismo tiempo, una microbiota menos diversa puede influir en procesos rela-

Evita los antibióticos innecesarios. Úsalos únicamente bajo indicación médica, ya que pueden alterar el equilibrio de las bacterias intestinales.

cionados con el estrés y el descanso.

Entonces, ¿cómo cuidamos esta relación?

La primera respuesta probablemente no te sorprenderá: con tu alimentación. Las bacterias beneficiosas adoran la fibra. Frutas, verduras, avena, frutos secos y granos integrales actúan como combustible para muchas de ellas. También los alimentos fermentados, como el yogur natural, el chucrut o el kéfir, pueden contribuir a una microbiota más diversa. Pero la alimentación no es el único factor. El estrés, el sedentarismo, el uso innecesario de antibióticos y los horarios irregulares también pueden afectar este ecosistema.

Y aquí viene un #datowellnessero: el sueño y la microbiota tienen

una relación de doble vía. Así como el intestino influye en el descanso, dormir bien también ayuda a mantener una microbiota más saludable. Es decir, cuando mejoras uno, muchas veces mejoras el otro. El mensaje no es que todos tus problemas de sueño se resuelvan con un plato de lentejas. Pero sí que el intestino forma parte de la conversación. La salud no ocurre por partes; el cerebro no trabaja aislado del intestino, y el intestino no trabaja aislado del sueño. Y cuando entendemos esas conexiones, empezamos a ver el cuerpo como realmente es: un sistema donde todo está mucho más conectado de lo que creíamos. Así que te invito a que la próxima vez que pienses en dormir mejor, no solo mires tu almohada... también le des una mirada a tu plato. //



LOS ALIMENTOS FERMENTADOS, COMO EL YOGUR, PUEDEN CONTRIBUIR A UNA MICROBIOTA MÁS DIVERSA.

LEGUMBRES, FRUTAS, VERDURAS, PAN INTEGRAL Y FRUTOS SECOS SON ALIADOS NATURALES DE LA SALUD INTESTINAL.

♦ **Medioambiente**

Un pulmón en peligro

ADEMÁS DE SU MONUMENTO CENTRAL, DEDICADO A LOS DEFENSORES DE LA FRONTERA DE 1941, EL CAMPO DE MARTE ALBERGA ESPACIOS EMBLEMÁTICOS COMO EL OJO QUE LLORA Y EL MONUMENTO A LA INMIGRACIÓN JAPONESA.



Durante más de un siglo, este pulmón verde ha acompañado la transformación de Lima. Entre monumentos, árboles y memorias, el Campo de Marte enfrenta hoy cuestionamientos por una intervención que preocupa a vecinos y especialistas.



POR:
**PIERINA DENEGRÍ
DAVIES**

JULIO REAÑO



Hay espacios que parecen haber estado allí siempre. El Campo de Marte es uno de ellos. Miles de limeños lo recorrían cada semana para hacer deporte, pasear con sus mascotas, asistir a ferias o simplemente descansar bajo la sombra de sus frondosos árboles. Sus más de 100 mil metros cuadrados de áreas verdes lo han convertido en uno de los parques más reconocibles de la ciudad. Sin embargo, detrás de sus senderos, monumentos y jardines existe una historia más extensa de lo que muchos imaginan.

Para el historiador y gestor cultural Marco Antonio Capristán Núñez, la historia del Campo de Marte es también la historia de Lima. Sus terrenos han acompañado la evolución de la ciudad desde la época virreinal, pasando por el crecimiento urbano de inicios del siglo XX, hasta convertirse en uno de las áreas públicas más emblemáticas de la capital.

Mucho antes de ser parque, estos terrenos formaban parte de la antigua hacienda Santa Beatriz, una de las propiedades agrícolas más importantes de la Lima colonial. Durante siglos, la zona fue alimentada por una red de canales de origen prehispánico que transportaban agua y permitían el desarrollo agrícola del valle. Entre ellos destacaba el canal Huatica, una infraestructura hidráulica construida antes de la llegada de los españoles y que continuó funcionando durante siglos.

El destino del lugar cambió a comienzos del siglo XX. En 1903 se inauguró allí el Hipódromo de Santa Beatriz, considerado el principal centro de entretenimiento limeño de la época. La historia de este espacio también está ligada a algunos episodios singulares. En una de sus pistas se realizó el primer vuelo documentado en Lima, cuando el aviador Juan Bielovucic Cavalié se elevó en un biplano Voisin. Décadas después, una de las tribunas, aún ubicada en la Av. de la Peruanidad, sería escenario de acontecimientos políticos decisivos: allí Augusto B. Leguía recibió la noticia del golpe de Estado que puso fin a su gobierno.

El hipódromo tenía además una característica hoy prácticamente olvidada: una laguna alimentada por uno de los brazos del antiguo canal Huatica. En su centro se levantaba una pequeña isla donde se instaló el primer monumento dedicado al aviador Jorge Chávez.

La transformación definitiva llegó a fines de la década de 1930. El crecimiento de la ciudad y los cambios políticos impulsaron el cierre del hipódromo y la creación de un gran parque público. Poco a poco, las antiguas instalaciones fueron reemplazadas por jardines, senderos y monumentos que redefinieron la identidad del espacio. La laguna desaparecería a mediados de la década de 1940.

Con el paso del tiempo, el parque continuó acumulando historias. Fue escenario de desfiles militares, celebraciones patrióticas, un multitudinario concierto del Grupo Niche, festivales gastronómicos y encuentros ciudadanos.

UN PARQUE EN ALERTA

Esa riqueza histórica, ambiental y simbólica explica la preocupación que ha despertado la remodelación que se venía ejecutando en el parque. Lo que inicialmente fue presentado como una intervención para mejorar la infraestructura del espacio terminó generando cuestionamientos por

Pasacalles ciudadano

Convocado por el colectivo ciudadano Salvemos el Campo de Marte, este domingo 14, a las 3 p.m., se realizará un pasacalles en la avenida de la Peruanidad. La actividad busca visibilizar los daños ocasionados por las obras de remodelación y promover la defensa de este importante espacio histórico y ambiental de Lima.



FIORELLA SALVATIERRA

EL COLECTIVO SALVEMOS EL CAMPO DE MARTE VIENE CONVOCANDO PASACALLES Y VIGILIAS PARA CONCIENTIZAR SOBRE LA SITUACIÓN DEL ESPACIO.

ARCHIVO HISTÓRICO EC



EL PARQUE, FUNDADO EN LA DÉCADA DE 1930, FUE UN PUNTO DE ENCUENTRO Y ESCENARIO DE DIVERSOS EVENTOS. ERA COMÚN VER A FAMILIAS Y NIÑOS VOLAR COMETAS CUANDO EL CLIMA LO PERMITÍA.

Los tesoros del Campo de Marte

RIQUEZA VEGETAL

La ingeniera forestal Claudia Gutiérrez, parte del colectivo ciudadano, explica que en el Campo de Marte se encuentran más de 30 especies de árboles, como molle, eucalipto, fresnos, tulipanes africanos, árboles frutales y especies nativas.

MONUMENTO CENTRAL

En el centro del parque se alza el Monumento a los Defensores de la Frontera de 1941, inaugurado tras el conflicto entre Perú y Ecuador. Considerado uno de los monumentos más importantes de Lima, fue creado por el escultor peruano Artemio Ocaña.

SANTUARIO URBANO

La diversidad de árboles y plantas del Campo de Marte convierte al parque en refugio para distintas especies de aves, como tordos, cuculíes, colibrís y loros, entre otras.

parte de vecinos y especialistas que comenzaron a advertir el deterioro progresivo de áreas verdes y la caída de árboles, que ya fue registrada.

A partir de estas alertas surgió el colectivo ciudadano Salvemos el Campo de Marte, integrado por vecinos y profesionales de distintas disciplinas. Entre ellos se encuentran ingenieros forestales, arquitectos y abogados que han participado en inspecciones técnicas y mesas de trabajo convocadas por la Municipalidad de Lima para evaluar el impacto de la obra.

Según los especialistas que integran el equipo técnico del colectivo, la principal preocupación no está relacionada únicamente con el riego, sino con la afectación de raíces ocasionada por excavaciones asociadas a la construcción de nueva infraes-

tructura. Durante las inspecciones realizadas en las últimas semanas se identificaron árboles muertos, ejemplares con daños severos y casos que requerirían seguimiento especializado durante los próximos años.

Frente a los cuestionamientos, Invermet ha reconocido la necesidad de replantear parte de la intervención y ha instalado mesas técnicas con participación ciudadana. Mientras continúan las evaluaciones y se discuten medidas de mitigación y recuperación, el futuro de uno de los pulmones más importantes de Lima permanece bajo observación. Porque más allá de su función como área verde, el Campo de Marte concentra años de historia que ayudan a entender la evolución de la ciudad y la importancia de proteger sus espacios comunes. //



Llevamos
tu marca
donde **todos**
te ven



Contáctanos

 902-582-292 / www.dardosooh.pe

una empresa del Grupo **varlecorp** 
Holding



SU MAJESTAD, EL POLLO

Presente en la mesa de todos los peruanos, el pollo a la brasa suma protagonismo en los Premios Somos con una categoría que amplía su lista a 15 nominados.



PALOMA DEL SOLAR

NACIDO EN SANTA CLARA EN 1949 COMO CREACIÓN DE ROGER SCHULER Y FRANZ ULRICH, EL POLLO A LA BRASA SE CONVIRTIÓ EN UN CLÁSICO PERUANO.

Hay platos que acompañan momentos especiales y otros que forman parte de la vida cotidiana. El pollo a la brasa tiene la capacidad de hacer ambas cosas. Está presente en almuerzos familiares de domingo, celebraciones de cumpleaños, reuniones con amigos después de una salida, encuentros de trabajo y en cualquier ocasión que merezca reunirse alrededor de una mesa. Pocas preparaciones despiertan tanto consenso entre los peruanos.

Convertido en uno de los grandes símbolos de nuestra gastronomía, el pollo a la brasa trasciende generaciones, gustos y presupuestos. Es un plato que forma parte de la memoria colectiva del país y cuya popularidad se mantiene intacta década tras década. Por eso, la categoría de mejor pollería ocupa un lugar especial

dentro de los Premios Somos.

Este año, además, llega con una importante novedad. La lista de nominados se amplía de 10 a 15 candidatos, una decisión que busca representar de manera más amplia la riqueza y diversidad de opciones que existen actualmente. La escena pollera ha crecido y evolucionado: hoy conviven locales históricos que han acompañado a varias generaciones con nuevas alternativas que reinterpretan la experiencia sin perder de vista aquello que hace especial a este plato.

La ampliación de la categoría reconoce precisamente esa diversidad. Desde recetas tradicionales hasta propuestas que exploran nuevas técnicas, acompañamientos y estilos de servicio, las pollerías siguen demostrando que detrás de un plato aparentemente sencillo existe un universo de matices. //

NOMINADOS A MEJOR POLLERÍA

Don Melchor
♦
Don Tito
♦
Gran Parrillada
Timbó
♦
Hilton
♦
Kendall Brasa
♦
Kumar y sus
Polluelos
♦
La Leña
♦
Las Canastas
♦
Mediterráneo
Pardos Chicken
♦
Pollizos
♦
Primos Chicken
Bar
♦
Tinajas Chicken
& Grill
♦
Tori Pollería
♦
Villa Chicken

**¡Ya puedes votar
por tus favoritos!**

Entra a la web
de los Premios
Somos con este
QR. La votación
estará abierta
hasta mediados
de julio.



**dardosoooh**[®]
El poder del exterior**Llevamos
tu marca
donde todos
te ven**varlecorp

EL PODER DEL EXTERIOR[®] >>> SIN FRONTERAS

Dardos OOH[®] marca un nuevo hito como **la primera empresa peruana** de publicidad exterior en iniciar operaciones en **Panamá**. Consolidando una nueva etapa de expansión regional llevando a Centro América **el formato más grande de la región**, con propuestas innovadoras, ubicaciones estratégicas y tecnología de vanguardia para transformar el espacio urbano en una plataforma de **conexión, visibilidad e impacto** para las marcas.

Contáctanos902-582-292 / www.dardosoooh.peuna empresa del Grupo **varlecorp**
Holding

♦ **Coctelería**



DIANA GONZALES OBANDO

FOTOS:
RICHARD HIRANO

Viajamos a Chilca, al sur de Lima, para conocer la planta donde nace el vermouth Avelino. Junto a sus creadores, Aldo Silva y Carlos Muro, exploramos los aromas y sabores de los botánicos peruanos, la historia detrás de su reconocimiento como el mejor vermouth del mundo y el papel de los vinos de uvas pisqueras en esta destacada bebida peruana.



ALQUIMISTAS DEL VERMOUTH



ALDO SILVA Y CARLOS MURO EN LA PLANTA DONDE ELABORAN EL VERMOUTH AVELINO. SUELEN PROGRAMAR VISITAS Y EXPERIENCIAS PARA TURISTAS E INTERESADOS DEL MUNDO GASTRONÓMICO.

En la zona limítrofe entre Chilca y Pucusana, entre sembríos de pecanas, higos y granadas, se encuentra el antiguo Fundo Colorado, un espacio rodeado de naturaleza donde los alquimistas del vermouth Avelino, Aldo Silva y Carlos Muro, experimentan con aromas y sabores de todo el Perú. Aquí se mezcla la magia.

Los acompañamos a la planta donde preparan sus tres variedades: rojo, rosa y reserva, una serie de vermouth peruanos multi-premiados en los concursos más importantes del mundo. “Incluso superamos a nuestro favorito”, comentan. Gracias a su calidad y a los botánicos que solo producen nuestras tierras, la fama de Avelino ha ido creciendo. Basta afinar la mirada en los restaurantes y barras más notables de Lima para encontrar sus características botellas con la hermosa etiqueta de este producto artesanal, como si se tratara de un tatuaje de hierbas, hojas y flores.

Por definición, el vermouth —bebida alcohólica de raíces europeas— es técnicamente un vino fortificado y aromatizado que debe llevar ajeno en su composición. La preparación de Aldo y Carlos sigue estas reglas, pero con su propia inventiva. No existe otro vermouth como el de ellos: son completamente naturales, no se fuerzan los procesos y se toman su tiempo. Así nos lo explica Muro durante el recorrido por la bodega: “Aquí está el corazón y el alma del sabor de Avelino”, dice mientras señala los estantes con decenas de frascos de colores. Se trata de mezclas alcohólicas, cada una con distintas hierbas peruanas. Esperan pacientemente su turno para mezclarse con el vino de uvas pisqueras patrimoniales con el que se prepara Avelino.



BOTELLAS DE VERMOUTH ROJO (IZQUIERDA), PREPARADO CON 28 BOTÁNICOS, VINO DE UVA ITALIA Y CAMELO NATURAL. EL ROSA (DERECHA) LLEVA 21 BOTÁNICOS Y VINO DE UVA QUEBRANTA.





“
LA DEMANDA ESTÁ
CRECIENDO, HEMOS
ENTRADO A GRANDES
SUPERMERCADOS. LA
EXPORTACIÓN TAMBIÉN
HA AUMENTADO;
ESTAMOS EXPORTANDO
EL 15% DE NUESTRA
VENTA TOTAL

Aldo Silva
COFUNDADOR DE
VERMOUTH AVELINO

Cada Avelino tiene un perfil marcado. El rojo lleva 28 botánicos y se mezcla con vino de uva Italia. Su color rubí se obtiene gracias a un caramelo natural que ellos mismos derriten. El rosa contiene 21 botánicos y vino de uva Quebranta; mientras que el reserva se prepara con 25 botánicos, vino de uva Italia y se añeja en barricas de roble francés: es una versión prémium. Podríamos decir que cada botella es un rincón peruano de aromas concentrados y sabores que nos transportan a distintos paisajes; un espacio “bebible” que honra nuestra biodiversidad.

Anís, muña, romero, sachá canela, chuchuhuasi, tomillo y una infinidad de botánicos —entre raíces, tallos, hojas, frutos, flores, hierbas y cortezas— van moldeando los perfiles del vermouth. A través de su presencia, se busca dar a conocer la riqueza de nuestro territorio, divulgar sus bondades y reconocer a los productores que están detrás de cada uno de ellos, como el ajeno de Víctor Román

CARLOS MURO EN LA MESA DONDE SE VIVEN LAS EXPERIENCIAS. AQUÍ SE PRUEBAN LOS VERMOUTH Y SE HUELEN LOS ACEITES CON DECENAS DE BOTÁNICOS DEL PERÚ.

LOS VIAJES POR COSTA, SIERRA Y SELVA SON PARTE DEL TRABAJO. EL OBJETIVO ES SER UNA VITRINA DE PRODUCTORES E INSUMOS NACIONALES EN CADA SORBO.

AVELINO



y la manzanilla de Serapio Yupanqui, ambos de Pampas (Huancavelica); el cardamomo de Vanessa Egg, en Villa Rica (Pasco); la vainilla del Fundo San Rocco, en San Ramón (Junín); la canela de Runaq, en La Convención (Cusco); o los higos de la hacienda La Macadamia, en Pucusana (Lima).

UN AMARGO DISFRUTE

Actualmente, la producción de Avelino llega a restaurantes, bares y barras de hoteles de Lima y provincias, e incluso a los hogares a través del delivery. “La demanda está creciendo, hemos entrado a supermercados. La exportación también ha aumentado: estamos exportando el 15% de nuestra venta total”, refiere Aldo Silva. En un país donde la cerveza lleva la delantera en el consumo, con el vino peruano y el pisco luchando por ganar un espacio competitivo, aparece un vermouth en el panorama. ¿A qué se debe esta aceptación de Avelino en nuestra coctelería? Para Aldo, son varios los factores que confluyen, entre ellos la creciente costumbre de consumir bebidas amargas, como el gin o el café —gracias al boom de las cafeterías de especialidad—, así como la aparición del Aperol spritz y el intenso consumo del negroni. “Es una bebida amarga, un cóctel fuerte que de pronto lo tienes en muchas barras, hay todo un movimiento”, señala.

Además, se suman las tendencias de otros países, que pueden seguirse a través de las redes sociales e influir en los hábitos de consumo. “Todo confluye. Ahora, al tomar vermouth dicen: ‘Esta bebida es un poco amarguita, pero está rica’, porque ya probaron spritz y gin-tonic. Todavía falta mucho, pero se ha avanzado”. Con el objetivo de seguir disfrutando del vermouth más allá del negroni, idearon un concurso dirigido a profesionales y estudiantes. La idea es que lo usen en la coctelería y dejen fluir la imaginación. “Invitamos a los bartenders a salir de su zona de confort y empezar a crear buenos cócteles con vermouth”, dice Aldo al hacer la convocatoria. El primer reto del concurso Autores del Vermouth tendrá como eje conceptual El Capitán, un clásico de la coctelería peruana que servirá como punto de partida para explorar nuevas interpretaciones. ¿Se animan a participar? //

Señales para disfrutarlo



El vermouth Avelino ganó tres premios en los Vermouth Awards 2022: bronce en diseño de etiqueta, oro en vermouth dulce y la denominación del mejor vermouth dulce del mundo. La marca está inspirada en nuestro héroe Andrés Avelino Cáceres.



El Avelino rojo tiene vino de uva Italia producido en Pachacámac. El rosa es un vermouth más fresco, elaborado con uva quebranta de Ica. Una particularidad es que ambos se obtienen siempre de uvas pisqueras patrimoniales.



Síguelos en su página de Instagram @vermouthavelino y descubre más información de su historia, premios, recetas de cócteles con vermouth y origen de los insumos en su página web <https://www.vermouthavelino.com/>.



Las inscripciones al concurso Autores del Vermouth están abiertas hasta el 15 de junio. Entre los premios de la categoría profesional están S/1.000 para el primer puesto y un viaje de investigación botánica al interior del Perú. Descarga la cartilla informativa y bases en <https://bit.ly/4aawGB1>.

AVELINO



EL CONCURSO AUTORES DEL VERMOUTH TIENE COMO EJE CENTRAL UN CLÁSICO PERUANO COMO EL CAPITÁN. ESTÁ DIRIGIDO A BARTENDERS PROFESIONALES Y ESTUDIANTES DE COCTELERÍA.



El vermouth es combinable en la coctelería. Además del negroni se puede pensar en sours o chilcanos refrescantes. Recomiendan tomar el rojo en un Capitán o, incluso, puro con hielo. El rosa va bien con agua tónica.

FOTOS: UNIVERSAL STUDIOS

ENCUENTROS

Desde hace décadas, Steven Spielberg explora en el cine la posibilidad de vida extraterrestre. En “El día de la revelación”, regresa al fenómeno ovni, un asunto que tampoco es ajeno al Perú, donde los misterios del cielo forman parte de nuestro folclor contemporáneo.

CERC

♦ En portada

LA CRÍTICA HA SEÑALADO QUE EMILY BLUNT HA OTORGADO LA MEJOR ACTUACIÓN DE SU CARRERA EN "EL DÍA DE LA REVELACIÓN".

A SUS 79 AÑOS, SPIELBERG SIGUE RODANDO PELÍCULAS CON LA MISMA MEZCLA DE CURIOSIDAD Y ASOMBRO QUE MARCÓ SUS GRANDES CLÁSICOS DE CIENCIA FICCIÓN.



POR:
**ÓSCAR
GARCÍA**

Decía el astrónomo Carl Sagan, una de las mentes más brillantes del siglo XX, que el universo era un lugar tan grande que la idea de que la humanidad fuera su único habitante le parecía un terrible desperdicio de espacio. Paradójicamente, Sagan jamás afirmó haber visto un ovni. Tampoco creyó que existieran pruebas concluyentes de visitas alienígenas. Aun así, tenía la intuición de que, entre los miles de millones de estrellas y planetas que pueblan el cosmos, la vida debía existir en alguna otra parte. Medio siglo después, la pregunta sigue sin respuesta. Están los creyentes y los escépticos. Ni las audiencias sobre fenómenos aéreos no identificados en Estados Unidos ni los recientes archivos desclasificados por Donald Trump han logrado resolver el misterio de si en verdad estamos solos.

ANOS



GETTY IMAGES

ESTRENADA EN 1982, "E.T., EL EXTRATERRESTRE" CONSOLIDÓ A STEVEN SPIELBERG COMO EL GRAN NARRADOR DE HISTORIAS SOBRE ENCUENTROS CON SERES DE OTROS MUNDOS.

Mucho antes de que el Congreso de Estados Unidos celebrara audiencias sobre fenómenos aéreos no identificados, un joven Steven Spielberg ya miraba hacia el cielo. La fascinación por la vida extraterrestre acompaña al director desde la infancia y se ha convertido en una de las obsesiones más persistentes de su carrera. No es casualidad que, a sus 79 años, vuelva a ella con una nueva película ("El día de la revelación"). La semilla de esa fascinación fue plantada en casa. Spielberg ha contado que fue su padre, Arnold Spielberg, ingeniero eléctrico y apasionado de la ciencia, quien despertó en él la curiosidad por el espacio y la posibilidad de otras formas de inteligencia. Aunque antes consideraba que la posibilidad de vida fuera de este mundo era especulativa, su posición ha cambiado con el estreno de su nueva cinta: "Es mi primera película consi-

derada de ciencia ficción que yo no considero ciencia ficción", dijo en una reciente rueda de prensa.

UNA PELÍCULA QUE CAMBIÓ VIDAS

Antes de convertirse en uno de los cineastas más exitosos de todos los tiempos, Spielberg ya experimentaba con historias de extraterrestres. En 1964, cuando apenas era un adolescente de Arizona pegado a una cámara de 8 mm, dirigió "Firelight", una modesta producción casera sobre misteriosas luces en el cielo y visitantes de otros mundos. Aunque pocos la vieron fuera de su círculo cercano, aquella película contenía muchas de las ideas que décadas después reaparecerían en algunas de sus obras más famosas. El gran salto llegó en 1977 con "Encuentros cercanos del tercer tipo", una película que transformó la manera en que Hollywood representaba el contacto extraterrestre.

En Lima, uno de esos espectadores que quedó marcado para siempre por "Encuentros cercanos del tercer tipo" fue el doctor Anthony Choy. El conocido divulgador local del fenómeno ovni recuerda haber visto la película en el desaparecido cine Metro de la Plaza San Martín cuando todavía era un joven aficionado a la ciencia ficción. La experiencia fue reveladora. "Exactamente lo que uno pensaba de cómo podía ser un contacto apareció en la pantalla", recuerda. Para Choy, Spielberg logró transformar en imágenes concretas las ideas y teorías que circulaban en los círculos ufológicos desde hacía décadas, en especial tras el famoso incidente de Roswell de 1947, cuando los restos de un objeto desconocido se estrellaron en un rancho cerca de esa ciudad, en Nuevo México.

Según el investigador peruano, lo más extraño fue que la película parecía reflejar una realidad que por entonces se vivía en el Perú. Durante los años setenta, el movimiento Misión Rama, liderado por Sixto Paz, convocaba a grupos de personas a encuentros programados en distintos puntos del Perú a partir de supuestos mensajes telepáticos de origen extraterrestre. "Y en la película ves eso: un grupo de personas que no se conocían entre sí, llamadas a un lugar y a una hora determinada para tener un encuentro. Tal como ocurría acá. Eso yo no he sabido que ocurra en ninguna parte del mundo, solo

EN 1965, EL JOVEN ALBERTO SAN ROMÁN ASEGURÓ HABER VISTO “UN SER VERDOSO Y ARRUGADO” CAMINANDO POR EL TECHO DE SU CASA EN LIMA.

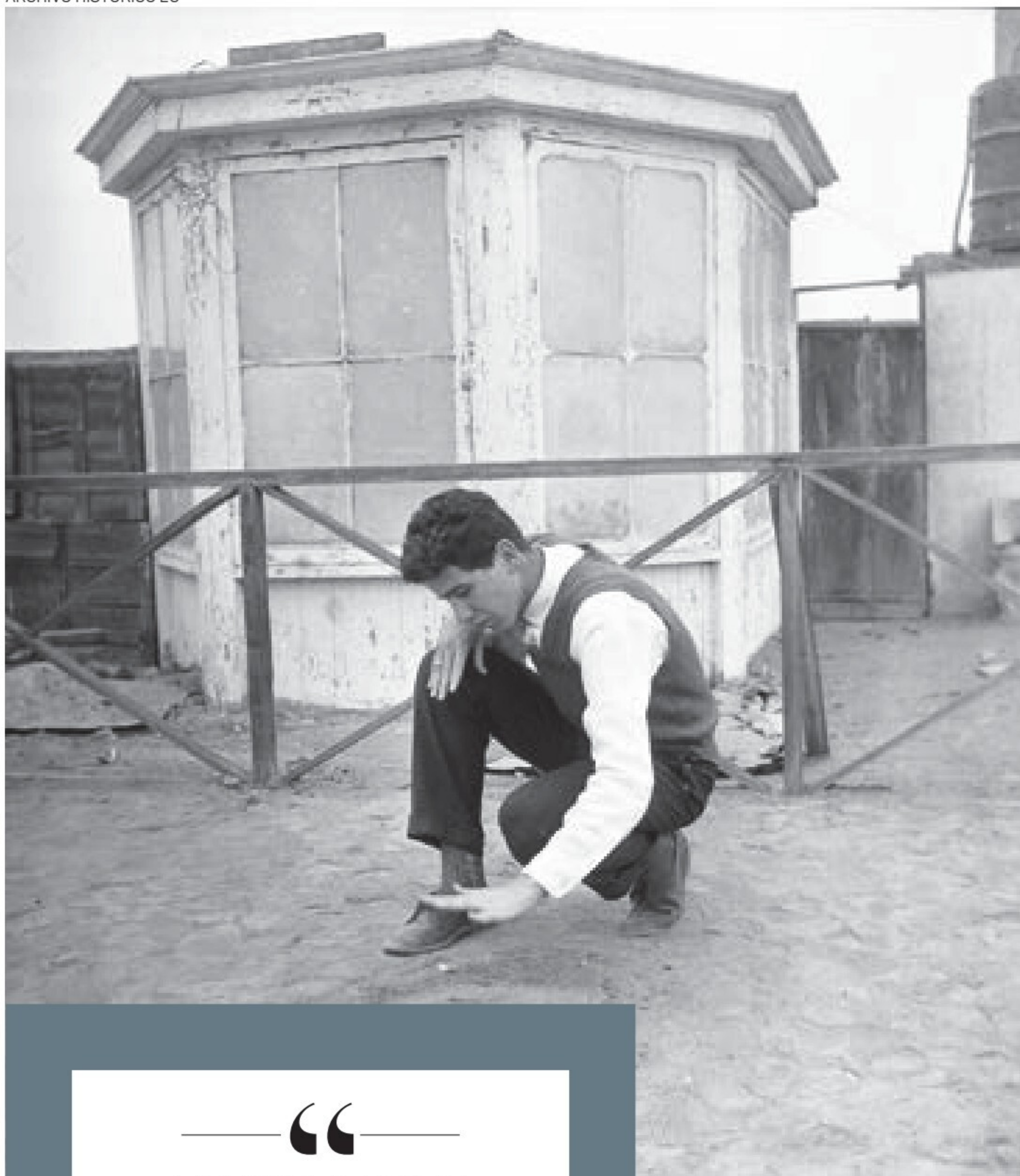
acá con Misión Rama”, señala Choy. La coincidencia resulta llamativa. ¿Sabía Spielberg lo que ocurría en las arenas de Chilca cuando escribió el guion de “Encuentros cercanos del tercer tipo”? No hay forma de comprobarlo. Quedará como otro misterio más en una historia repleta de ellos.

Cinco años después de “Encuentros cercanos...” llegaría “E.T., el extraterrestre” (1982) y derretió de ternura los corazones del mundo. En lugar de una invasión, Spielberg presentó una historia de amistad entre un niño y un visitante perdido en la Tierra. El extraterrestre ya no era visto como una amenaza, sino un ser vulnerable que deseaba regresar a casa. El resultado fue una de las películas más exitosas y queridas de la historia del cine. Incluso cuando regresó al tema desde una perspectiva más oscura en su adaptación de “La guerra de los mundos” (2005), siguió interesado en la reacción humana frente a lo desconocido y su capacidad de organización de la sociedad ante un evento así.

LOS MARCIANOS LLEGARON YA

Sobra decir que la fascinación por los extraterrestres también supo echar raíces en el Perú. Durante décadas, las teorías que atribuyen a visitantes de otros mundos la construcción de Machu Picchu o las Líneas de Nasca convivieron con una larga lista de reportes de luces extrañas en el cielo, supuestos aterrizajes y encuentros inexplicables. Uno de los más famosos es el llamado caso La Joya, que ocurrió el 11 de abril de 1980, cuando el entonces teniente FAP Óscar Santa María persiguió un objeto no identificado sobre los cielos de Arequipa a bordo de un Sukhoi Su-22. Según Santa María, tras dispararle decenas de proyectiles sin obtener resultado, el piloto logró acercarse a unos cien metros del objeto antes de quedarse sin combustible. Más de cuatro décadas después, continúa

ARCHIVO HISTÓRICO EC



— “ —
TENGO LA FIRME
SOSPECHA DE QUE NO
ESTAMOS SOLOS AQUÍ
EN LA TIERRA EN ESTE
MOMENTO

Steven Spielberg
CINEASTA

AÑO 1950. EL INGENIERO DE AEROPUERTOS JULIÁN GARDIOL LE CUENTA A **EL COMERCIO** SOBRE EL OVNI QUE ATERRIZÓ EN LO QUE HOY ES LARCOMAR.



ARCHIVO HISTÓRICO EC

EMILY BLUNT ENCARNA A MARGARET FAIRCHILD, UNA MUJER COMÚN ENFRENTADA A UN MISTERIO EXTRAORDINARIO. SU INTERPRETACIÓN FIGURA ENTRE LOS ASPECTOS MÁS ELOGIADOS DE LA PELÍCULA.

EL EXPILOTO FAP ÓSCAR SANTA MARÍA PERSIGUIÓ CON SU AVIÓN A UN OBJETO VOLADOR CERCA DE LA BASE AÉREA DE LA FAP EN LA JOYA, AREQUIPA.

ELÍAS ALFAGEME



TATIANA GAMARRA



La película

“El día de la revelación” marca el regreso de Steven Spielberg al cine extraterrestre. La historia sigue a una meteoróloga y a un analista informático que se ven envueltos en una serie de fenómenos vinculados a un posible contacto con vida inteligente más allá de la Tierra. Se estrena el 12 de junio y la crítica ya la considera la mejor película de Spielberg en veinte años.



UNIVERSAL STUDIOS

defendiendo su versión de los hechos.

Otro avistamiento de 1950 que merece rescatarse del olvido, entre otras cosas porque salió en los diarios y en una época en que los drones no existían, fue el del ovni que aterrizó en el parque Salazar, hoy conocido como Larcomar. En marzo de ese año, varios limeños quedaron perplejos ante un objeto volador que había aparecido sobre el Morro Solar y aterrado a los miraflores que paseaban por el malecón. “Numerosos observadores vieron desplazarse el extraño cuerpo desde Chorrillos hasta el Callao”, recogía la crónica de **El Comercio**. Un ingeniero peruano declaró al Diario que la bola de luz partió luego en dirección al mar hasta desaparecer detrás de la isla San Lorenzo.

Tantos fueron los fenómenos reportados y tan insistente el interés de la ciudadanía que en 2002 la Fuerza Aérea del Perú decidió que ya era hora de tomarse el asunto en serio: creó la Oficina de Investigación de Fenómenos Aéreos Anómalos (Oifaa), conocida popularmente como los “X-Files peruanos”, con el objetivo de recopilar y analizar reportes de avistamientos. Entre sus asesores estuvo el propio Anthony Choy, quien participó en la documentación de algunos de los casos más conocidos del país. Una de sus investigaciones más potentes fue el llamado “Incidente Chulucanas”,

de 2001, donde cientos de personas que participaban en la procesión del Señor Cautivo de Ayabaca vieron ocho objetos luminosos flotando en silencio sobre los cielos piuranos. Nada menos.

Casi cincuenta años después del estreno de “Encuentros cercanos del tercer tipo”, Spielberg vuelve a la temática ovni con “El día de la revelación”. La cinta imagina un escenario en el que una revelación global sobre la existencia de inteligencia no humana altera el equilibrio político y social del planeta. Si “Encuentros cercanos del tercer tipo” se preguntaba cómo sería el contacto, esta nueva obra explora qué ocurriría después: cómo reaccionarían los gobiernos, los medios de comunicación, las religiones y las personas comunes ante una confirmación de que no estamos solos. Las primeras reacciones de la crítica destacan precisamente ese enfoque. Más que una película sobre naves espaciales o invasiones alienígenas, se trata de una reflexión sobre el impacto humano de una revelación de esa magnitud. En cierto sentido, es la continuación natural de una pregunta que Spielberg lleva haciéndose desde niño. Quizá Carl Sagan tenía razón. Tal vez el universo es demasiado grande para que estemos solos. O quizá nunca logremos encontrar una respuesta definitiva. //

EL DOCTOR ANTHONY CHOY ES ABOGADO, PERO HA CONSAGRADO LA MAYOR PARTE DE SU VIDA A LA INVESTIGACIÓN DEL FENÓMENO EXTRATERRESTRE.

Circo beat



POR: **VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA**
© @victoridrogo_



1.

1/ A la vanguardia.
Sergio Dávila y Jaime Dohler en la presentación de la colección Resort 2027 del diseñador. Paracas.



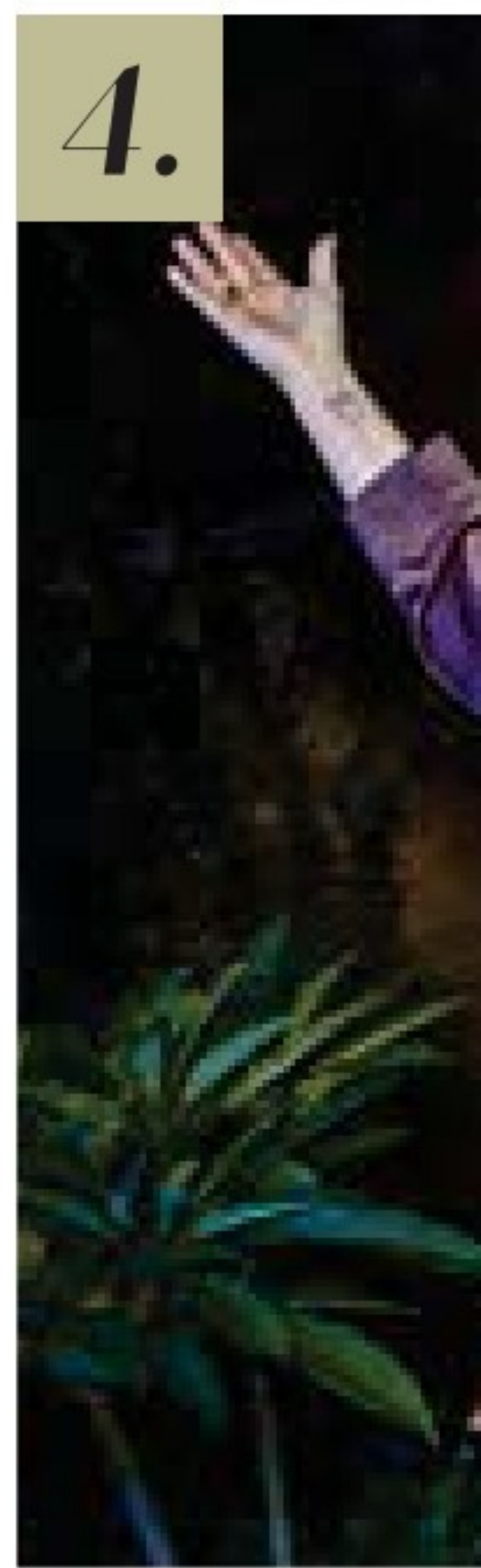
2.

2/ La isla feliz.
Jessica Lara, Iván Calderón y Johana Santiago reciben invitados y celebran el relanzamiento de marca de Aruba. San Isidro.



3.

3/ Mujeres en las comunicaciones.
Luciana Frías y Rocío Amat y León acompañan a Ximena Vega Amat y León en la presentación de su libro "La publicidad ya no vende ni con publicidad". Librería Tumacro, San Isidro.



4.



5.

4/ Pura sonrisa.
Didi Ibarra y Luisfer Delgado no se pierden el relanzamiento de marca de Aruba, destino caribeño. San Isidro.



8.

Eventos de moda, coctelería, arte y turismo marcan la pauta en la capital y congregan a amigos, colegas y familias. Descubre las citas más destacadas en nuestro recorrido fotográfico.

5/

De fiesta.

Romina Mazzini y María José Chávez en el primer Open Gallery de Stella Artois en Casa Bulbo, Barranco.

6/

Nutrir la mente.

Mónica Manrique, Luis Eduardo Voysest y Max Hernández asisten a la inauguración de la exposición "HABITAR". Voma & amigos, San Isidro.

7/

De la Patagonia a Lima.

Mónica Torres y Alejandro Guerra, madre e hijo, reciben comensales en Fin del Mundo Asados con motivo de su primer aniversario. Miraflores.

8/

Fotogénicas.

Tamara Medina y Antonella Elías, presentes en el lanzamiento de la colección Hot Shade de Percy Pls en Mercado Trademark, 'concept store' en San Isidro.

9/

Entre amigas.

Helena Álvarez Calderón, Ariana Zavala y Zoe Cilloniz en la celebración del lanzamiento de Bandidos junto a Campari. San Isidro.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:

mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe

11.



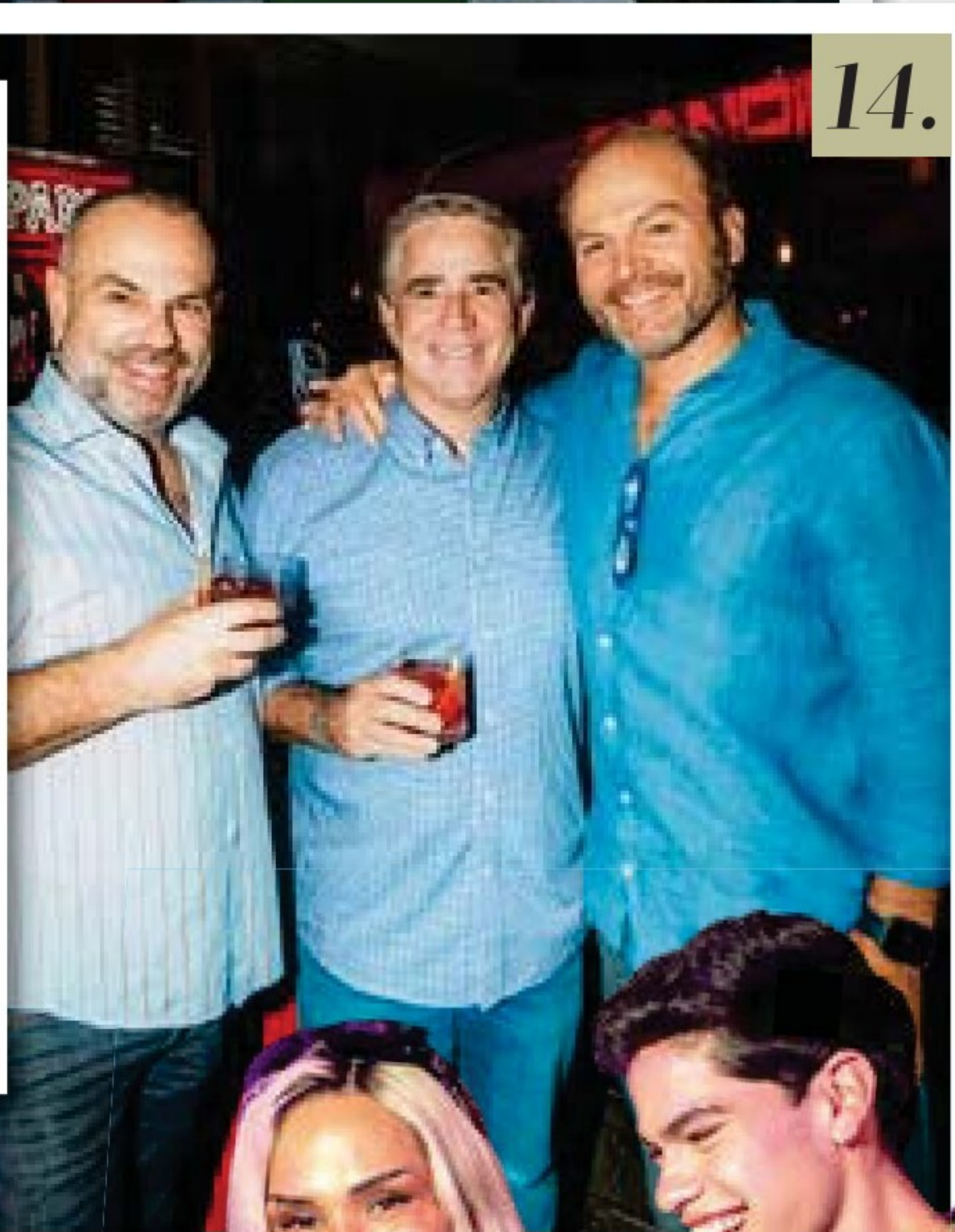
12.



15.



14.



10.

10/

Nada como el buen vino.

Mauricio Palacios y Cristina de La Puente, reunidos en la presentación de Doña Paula Línea Blends de Altura. Hotel SOUMA, Miraflores.

13.



11/

Fashionistas.

Julio Pérez acompaña a Alexandra Temple en el lanzamiento de su nueva colección: Tesor. Miraflores.

12/

Por amor al arte.

Valentina Kouri, Mónica Manrique y Luis Cartolin en la apertura de "HABITAR". Voma & amigos. San Isidro.

13/

En su 'prime'.

Josi Martínez acompaña a Percy Pls en el lanzamiento de su colección Hot Shade, en el Mercado Trademark. San Isidro.

14/

En clave denim.

Gustavo Roda, Cecil Griffiths y Juan Stossel durante la apertura de Bandidos junto a Campari, en San Isidro.

15/

De la PM.

Radiantes Almendra Gomelsky, Katia Condos, Natalie Bouchier y Gianella Neyra en el relanzamiento de marca de Aruba. San Isidro.

Experiencias **EC**

////// Exclusivo para suscriptores

Afortunados suscriptores de El Comercio y sus acompañantes disfrutaron de una experiencia ferroviaria como ninguna otra gracias a Mr. Meiggs, café-bar miraflorino creado por el bartender John Rojas.

17.



18.



20.



16.



19.



16/

Contentísimo.

Julio Marchena fue uno de los que subió a bordo de Mr. Meiggs y disfrutó de su nueva carta.

17/

De a dos.

Eric Acuña y Jessi Medina se deleitaron con los diversos cócteles que ofrece el café-bar ubicado en Alcanfores.

18/

A tu salud.

Mr. Meiggs se caracteriza por ofrecer coctelería de autor con personalidad, además de clásicos reinterpretados para el paladar.

19/

Foto del recuerdo.

Los seleccionados de **El Comercio** para esta experiencia posan contentos en Mr. Meiggs.

20/

A bordo.

El nombre del café-bar rinde homenaje a Henry Meiggs, empresario ferroviario clave en la historia del Perú.

En las faldas del apu

♦ Historias

Un proyecto de conservación ubicado al pie de un nevado en Cusco ha encontrado la fórmula para combinar turismo regenerativo, investigación y educación ambiental. Conozca la historia de Pierina Bellota y el Santuario de la Verónica, destino que hoy inspira a cientos de visitantes.



POR:
**CELESTE
PÉREZ**

EL SANTUARIO DE LA VERÓNICA ALBERGA MÁS DE 200 ESPECIES DE FLORA Y FAUNA ANDINA, ENTRE ELLAS ÁRBOLES NATIVOS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN COMO EL CHACHACOMO Y EL UNKA.

FOTOS: SANTUARIO DE LA VERÓNICA

EL NEVADO VERÓNICA, TAMBIÉN CONOCIDO COMO WAKAY WILLKA, ES UNA DE LAS MONTAÑAS MÁS EMBLEMÁTICAS DEL VALLE SAGRADO DE LOS INCAS Y ALCANZA LOS 5.893 METROS DE ALTITUD.

A más de 3.300 m.s.n.m., al pie del nevado Verónica, en Cusco, existe un lugar donde el turismo se vive de una manera distinta, sin itinerarios apresurados ni fotografías tomadas al paso para las redes sociales. En cambio, hay caminatas entre bosques andinos, conversaciones sobre biodiversidad, miel producida por abejas polinizadoras y una familia convencida de que proteger la naturaleza también puede cambiar la forma en que las personas se relacionan con ella.

Se trata del Santuario de la Verónica, un área de conservación privada que hoy resguarda más de 200 especies de flora y fauna y que, en los últimos años, se ha convertido en un referente de turismo regenerativo en la región. Hoy, su historia vuelve a cobrar relevancia gracias a Pierina Bellota, una de las impulsoras del proyecto y ganadora de la edición 2025 de Protagonistas del Cambio de la UPC, programa que este año abrió una nueva convocatoria para jóvenes emprendedores sociales de todo el país.

Para Bellota, hija menor de los fundadores del espacio, el reconocimiento representa mucho más que un premio. “Ha sido un

punto de inflexión no solo en mi vida personal, sino también en la vida del proyecto. Fue una vitrina para nosotros y la oportunidad de conectar con otros agentes de cambio. Santuario de la Verónica pasó a formar parte de un ecosistema de personas e iniciativas que están generando impacto en distintas regiones del país”, cuenta.

LABRANDO EL CAMINO

El espacio, que hoy llena de orgullo a Pierina, fue el sueño de Miguel Bellota Paredes (su padre), guía de turismo con casi tres décadas de experiencia, quien junto a su esposa (madre de Pierina) inició hace más de quince años el proceso para proteger este espacio natural ubicado en el valle de Ollantaytambo. Tras una larga gestión, en 2016 el Ministerio del Ambiente reconoció oficialmente el destino como Área de Conservación Privada.

La familia pronto entendió que conservar también implicaba encontrar formas sostenibles de financiar la protección del territorio. Así nació la apuesta por un modelo de turismo responsable que permitiera generar recursos sin alterar el ecosistema.

“Mi hermana, que es bióloga, comenzó a plantear cómo podíamos ampliar el impacto del proyecto y hacerlo sostenible. Tener un área de conservación implica responsabilidades y requiere recursos para mantenerse. Ahí apareció la idea de desarrollar una propuesta turística alineada con nuestros valores”, recuerda Pierina.

En 2017, la iniciativa obtuvo financiamiento a través del programa Turismo Emprende del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, lo que permitió construir un hospedaje ecoamigable equipado por completo. Tres años después, en plena pandemia, Pierina decidió involucrarse de lleno en el proyecto.

“Yo estudié Comunicación para el Desarrollo y sentí que podía aportar una mirada diferente. Mi papá manejaba una comunicación más tradicional y yo comencé a impulsar la parte digital, las redes sociales y nuevas formas de conectar con las personas”, explica en diálogo con **Somos**.



LUEGO DE GANAR EL PROGRAMA PROTAGONISTAS DEL CAMBIO UPC, PIERINA BELLOTA (EN LA FOTO) SE CONVIRTIÓ EN UNA DE LAS VOCES JÓVENES MÁS VISIBLES DE LA CONSERVACIÓN AMBIENTAL EN EL PAÍS.

Pero el valor del santuario trasciende al turismo. El área forma parte del corredor biológico que conecta con el Santuario Histórico de Machu Picchu y cumple una función clave para la movilidad de especies emblemáticas de los Andes. Además, protege cuatro cabeceras de cuenca que contribuyen a la seguridad hídrica de cinco poblaciones locales y desarrolla actividades de educación ambiental con escolares de la zona. Al final del día, para Pierina, todos estos esfuerzos tienen un objetivo común: demostrar que existen maneras diferentes de relacionarse con el territorio: protegiéndolo, promocionándolo y revitalizándolo en la ruta. //

Apuesta por el cambio

♦♦ Mientras Protagonistas del Cambio UPC busca a una nueva generación de jóvenes líderes, historias como la del Santuario de la Verónica recuerdan que las transformaciones más importantes suelen comenzar impulsadas por personas que decidieron convertir una convicción en una forma de vida. Las postulaciones están abiertas para emprendedores sociales entre los 18 y 29 años en el Perú, y las inscripciones son hasta el próximo 30 de junio a través de la página upc.edu.pe/protagonistasdelcambio/.



ESTE DESTINO TAMBIÉN FORMA PARTE DE UN CORREDOR BIOLÓGICO CONECTADO CON MACHU PICCHU, DONDE SE HAN REGISTRADO ESPECIES EMBLEMÁTICAS DE FAUNA.



FAUSTINO ORO

*“Me encanta que
me llamen el Messi
del ajedrez”*

LA NACIÓN / GDA

FAUSTINO RESIDE EN ESPAÑA, DONDE COMBINA LOS ESTUDIOS ESCOLARES CON UNA INTENSA RUTINA DE ENTRENAMIENTO QUE SUPERA LAS CINCO HORAS DIARIAS.

Con apenas 13 años, Faustino Oro se ha convertido en una de las mayores apariciones del ajedrez mundial en las últimas décadas. Ha derrotado al legendario Magnus Carlsen en partidas online, consiguió el título de gran maestro a una edad en la que la mayoría de chicos recién empiezan la secundaria y hoy es considerado una de las grandes promesas de este deporte. No por nada lo llaman “el Messi del ajedrez”, un apodo que él recibe con una sonrisa inevitable. “Me encanta que me digan así porque Messi es mi ídolo”, admite.

El próximo mes llegará a Lima como una de las principales figuras del World Chess Marathon 2026, evento que buscará batir el récord mundial de la partida de ajedrez ininterrumpida más larga de la historia. “Tengo muchas ganas de conocer el Perú. Sé que es un país muy lindo y tengo muy buenas expectativas”, comenta vía Zoom desde España, donde reside junto a sus padres desde hace algunos años. Como parte de su visita, ofrecerá además una exhibición frente al gran maestro venezolano José Martínez Alcántara, considerado uno de los mejores especialistas del mundo en partidas rápidas. Será su primer viaje al Perú, aunque el país no le resulta del todo desconocido.

Maratón para la historia

♦♦ Del 25 al 28 de junio, el hotel Sheraton Lima será escenario del World Chess Marathon 2026, un evento sin precedentes en América que buscará inscribir su nombre en los récords Guinness con una maratón de 67 horas ininterrumpidas de ajedrez. La iniciativa reunirá a destacados exponentes del deporte ciencia y convertirá a la capital peruana en el epicentro del ajedrez mundial durante cuatro días.

Durante una etapa clave de su formación, Faustino trabajó con Jorge Cori, el gran maestro peruano que durante años fue uno de los referentes del ajedrez latinoamericano. “Jorge me ayudó mucho. Entrené bastante tiempo con él y mejoré muchísimo como jugador”, afirma. La experiencia le permitió conocer más de cerca la escuela peruana de ajedrez y reforzó un vínculo que ahora tendrá un nuevo capítulo con su llegada a Lima.

JAQUE AL DESTINO

Antes de convertirse en una de las grandes promesas del ajedrez mundial, Faustino cuenta que su vida giraba alrededor del fútbol. Durante la pandemia, mientras millones de familias permanecían encerradas en casa, pasaba horas jugando con una pelota dentro del departamento familiar. El ruido terminó complicando las jornadas laborales de sus padres y la solución llegó de manera inesperada. “Mi mamá le pidió a mi papá que me enseñara ajedrez porque yo los desconcentraba jugando con la pelota”, recuerda entre risas.

Al principio, el juego le pareció poco atractivo. Sin embargo, a medida que aprendía y empezaba a ganar partidas, el tablero comenzó a revelar un universo completamente nuevo. Cuatro o cinco meses después ya estaba completamente atrapado.

A partir de entonces, todo ocurrió a una velocidad inusual. Los torneos llegaron uno tras otro, los resultados comenzaron a multiplicarse y las expectativas crecieron junto con su nivel. Uno de los momentos decisivos ocurrió en 2023, cuando consiguió su primera norma de maestro

La joven estrella del ajedrez, llegará a Lima como una de las figuras del World Chess Marathon 2026. Desde España, habla de su vínculo con el Perú y la disciplina detrás de su meteórico ascenso.



POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA

EL JOVEN ARGENTINO ALCANZÓ NOTORIEDAD INTERNACIONAL AL DERROTAR A MAGNUS CARLSEN Y SUMAR DESTACADOS RESULTADOS EN TORNEOS DE ÉLITE A TEMPRANA EDAD.



LA NACIÓN / GDA

Estrellas en Lima



Julio Granda

Durante más de cuatro décadas ha representado al país en competencias internacionales, destacando por un estilo intuitivo y creativo. Para muchos, es el mejor ajedrecista de la historia del Perú.



Leiner Domínguez

Nacido en Cuba en 1983, se convirtió en gran maestro a los 17 años y llegó a integrar el grupo de los diez mejores jugadores del mundo. Reconocido por su precisión y solidez estratégica, actualmente compite bajo la bandera de Estados Unidos.



Levon Aronian

Nació en Armenia en 1982 y es uno de los ajedrecistas más destacados de las últimas décadas. Alcanzó el segundo lugar del ranking mundial, ganó importantes torneos internacionales y lideró a su país en varias Olimpiadas de Ajedrez.

internacional en Comodoro Rivadavia, en la Patagonia argentina. “Ahí sentí que ya me iba a dedicar seriamente al ajedrez”, afirma.

Hoy su rutina está lejos de la imagen romántica del niño genio que simplemente se sienta frente al tablero y gana. Faustino estudia por las mañanas y dedica buena parte de las tardes al entrenamiento. Entre cinco y siete horas diarias de preparación que incluyen análisis, aperturas, análisis de posiciones y trabajo junto a entrenadores. La disciplina, asegura, es tan importante como el talento. “Con talento solo no vas a llegar a ningún lado. A ese talento hay que darle mucho trabajo”.

Su futuro asoma lleno de objetivos. Quiere convertirse en el número uno de Argentina, superar los 2.600 puntos Elo y consolidarse entre la élite mundial del deporte ciencia. Más adelante aparece una meta todavía más ambiciosa: convertirse en campeón del mundo. Pero, por encima de cualquier ranking o título, hay algo que no está dispuesto a perder. “Si no me divirtiera, no estaría jugando”, sostiene.

Y aunque el ajedrez ocupa casi todos sus días, hay una pasión que nunca desapareció: el fútbol. Es hincha de Vélez Sarsfield, sigue cada partido de la selección argentina y acompaña, por supuesto, cada paso de Lionel Messi. Cuando habla del Mundial, la voz del prodigio del tablero se transforma por unos segundos en la de cualquier hincha argentino. “Espero que Argentina vuelva a campeónar”, concluye. //

◆ **Evento**

ALIANZA POR EL BIENESTAR

KO y El Comercio celebran sus aniversarios apostando por la construcción de comunidades más conectadas, optimistas y comprometidas con el bienestar.

Cumplir años es una oportunidad para mirar el camino recorrido, pero también para proyectar lo que viene. Este 2026, KO y **El Comercio** celebran aniversarios significativos: 18 años y 187 años de historia, respectivamente. Más allá de las cifras, ambas organizaciones comparten una visión común: la importancia de construir

comunidad y generar impacto positivo a través de conexiones auténticas.

Desde sus inicios, KO ha promovido el bienestar integral a través del movimiento, la actividad física y los espacios de encuentro. Su propuesta busca que las personas encuentren en la comunidad una fuente de motivación y crecimiento. En tanto, **El Comercio** ha

acompañado a generaciones de peruanos durante casi dos siglos, informando, conectando e impulsando conversaciones que contribuyen a comprender mejor la realidad del país.

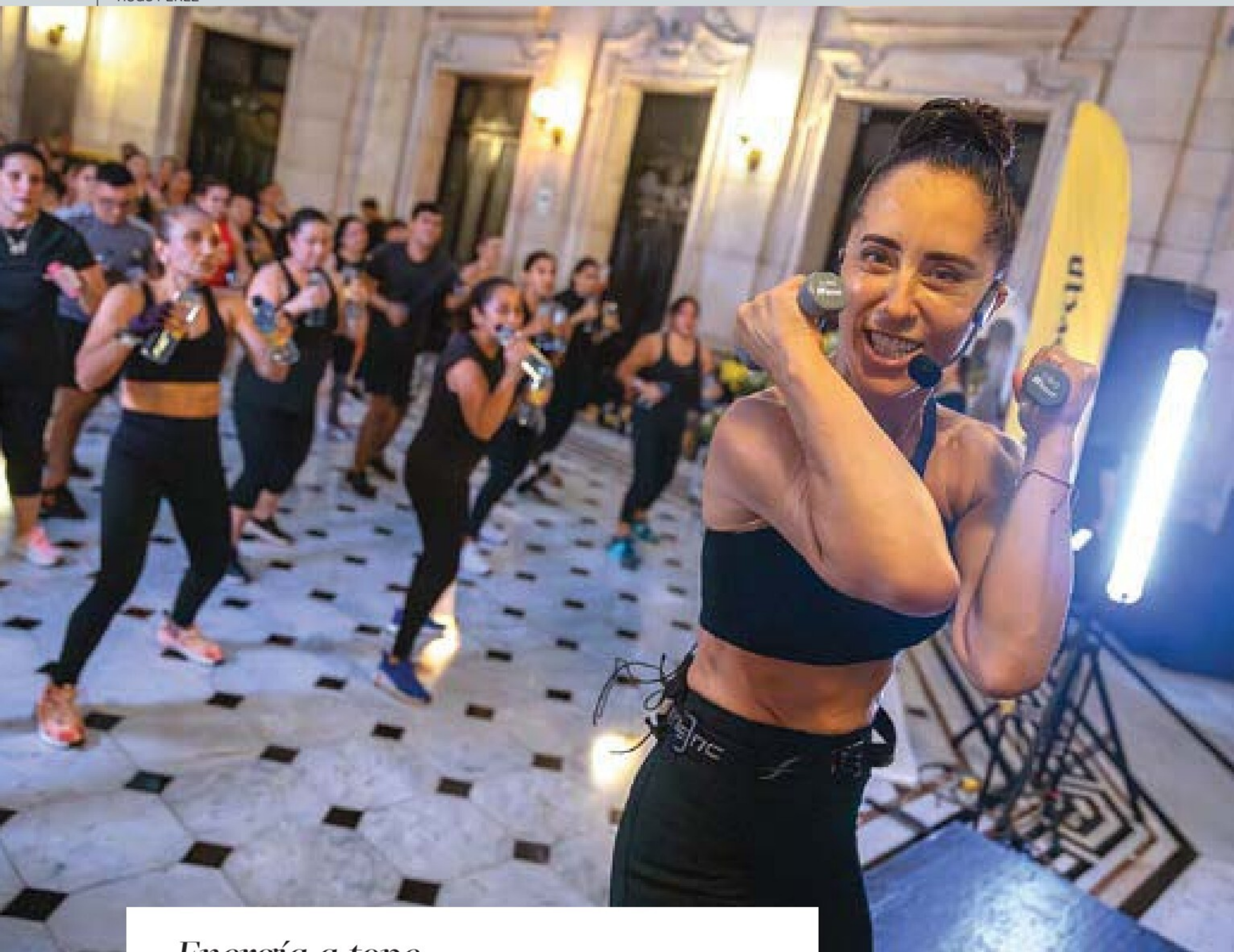
Con motivo de estas celebraciones, ambas marcas unen esfuerzos para seguir promoviendo iniciativas centradas en el bienestar, la conexión humana y el intercambio de experiencias

significativas. La alianza surge de una convicción compartida: cuando las personas se reúnen alrededor de un propósito común, el impacto positivo puede multiplicarse. La propuesta cobra especial relevancia en un momento en que las audiencias buscan contenidos con propósito y espacios que fomenten vínculos genuinos. Bajo esa premisa, KO y **El Comercio** apuestan por seguir creando experiencias, historias e información de valor que inspiren a las personas a encontrar el lado positivo de las cosas y a convertirse en agentes de cambio dentro de sus comunidades.

La celebración de estos aniversarios representa también una oportunidad para reconocer a todas las personas que han sido parte del crecimiento de ambas organizaciones y que, desde distintos

espacios, contribuyen día a día a construir comunidades más conectadas, saludables y optimistas. Porque cuando la felicidad se comparte, su impacto se multiplica. //

HUGO PÉREZ



Energía a tope

KO y **El Comercio** continúan festejando su alianza con mañanas deportivas en su sede histórica, donde se impartieron clases de KO y yoga dirigidas por Ale Llosa, creadora del espacio deportivo. Los asistentes fueron afortunados suscriptores del Diario y alumnos de KO, quienes además de ponerse en forma disfrutaron de un delicioso desayuno y se llevaron regalos.

ESTA SEMANA, AMBAS ORGANIZACIONES COMPARTIERON UNA CITA DEPORTIVA ÚNICA EN EL EDIFICIO HISTÓRICO DEL DECANO EN EL CENTRO DE LIMA.

Mundial 2026

Mauricio Macciuci lleva casi una década viviendo en el Perú, pero mantiene intacto el vínculo con sus raíces argentinas. Nacido en la provincia de Buenos Aires, encontró en la gastronomía una vocación casi por casualidad, cuando siendo muy joven emigró a España y descubrió en los restaurantes un oficio que lo acompañaría por distintos países y etapas de su vida.

Apasionado del fútbol, ha asistido a los últimos seis Mundiales y reconoce que el torneo es una de las experiencias que más disfruta. Esa pasión convive con otra igual de importante: la cocina y la cultura gastronómica argentina.

De esa combinación nació La Parri, una propuesta inspirada en las tradicionales parrillas de barrio de Buenos Aires. Tras años dedicados a la importación de carne argentina en Lima, Macciuci identificó la necesidad de un espacio más informal, donde se pudiera comer un buen bife, un choripán o una empanada sin protocolos ni formalidades. “Tiene que ser casual, una parrilla de barrio”, resume. Así surgió un concepto que apuesta por la autenticidad, la cercanía y los sabores que marcaron su infancia, manteniendo viva la esencia argentina en cada plato.

Para Alejandro Guerra, quien llegó al Perú hace casi nueve años, la cocina siempre estuvo ligada a las historias. Mucho antes de imaginarse al frente de un restaurante, pasaba horas escuchando las conversaciones de su padre y sus amigos, veteranos de la Guerra de las Malvinas, reunidos alrededor del asado. Entre anécdotas, recuerdos y largas sobremesas, fue entendiendo la gastronomía como un espacio para compartir experiencias y mantener vivas las tradiciones.

Esa mirada es la que hoy da forma

RICHARD HIRANO



GUIDO ERBES Y GIULIANO GEMETRO CONVIERTEN CAFÉ GROSSO EN UNA TRIBUNA ARGENTINA DONDE NO FALTAN EL CHORIPÁN Y LA CERVEZA.

MESA DE CAMPEO

La pasión por el fútbol y la tradición se encuentran en propuestas gastronómicas que mantienen viva la esencia argentina a través de sus recetas y sabores. En pleno Mundial, estos espacios se preparan para recibir a visitantes atraídos por una fiesta que va mucho más allá de la cancha.



a Fin del Mundo, un restaurante inspirado en la Patagonia argentina que busca recrear en Lima la atmósfera cálida y acogedora de un quincho. Eso se refleja en cada detalle del local: desde los objetos que decoran sus espacios hasta una propuesta culinaria construida alrededor de recetas, costumbres y técnicas heredadas.

La gran protagonista es la cocción a la leña, donde los cortes permanecen durante varias horas frente al fuego hasta alcanzar una textura y sabor característicos. A la experiencia se suman empanadas argentinas, mollejas, milanesas, pastas elaboradas en casa y postres tradicionales que remiten a los sabores más emblemáticos del país vecino. Para los amantes del fútbol, el restaurante también se convierte en punto de encuentro durante los partidos de la selección argentina, con promociones especiales que transforman cada encuentro en una auténtica celebración albiceleste.

ENTRE MATES Y GOLES

Cuando Guido Erbes llegó al Perú hace casi nueve años, no imaginó

GIANCARLO ÁVILA

ONES

POR:
**JORGE
CHÁVEZ Y
ALEJANDRA
GARBOZA**



HERNÁN BARCOS HIZO DE LIMA SU SEGUNDA CASA Y CREÓ LA PORTEÑA PARA ACERCAR LOS SABORES Y RECUERDOS DE ARGENTINA A QUIENES LA EXTRAÑAN.

DIEGO MORENO



1/

1. MAURICIO MACCIUCI Y DESSY SALINAS HAN CONVERTIDO LA PARRI EN UN RINCÓN DE BUENOS AIRES EN LIMA, DONDE LA PARRILLA, EL FÚTBOL Y LA TRADICIÓN ARGENTINA SE ENCUENTRAN

2/



2/

MARIO ZAPATA

Dónde comer

LA PORTEÑA

Enrique Palacios 900, Miraflores. **IG:** @LaPortena.Peru

FIN DEL MUNDO

Avenida Benavides 2565, Miraflores. **IG:** @fdmasados

D' SEBASTIAN

Calle Miguel de Unamuno 277, San Miguel. **IG:** @dsebastian_arg

CAFÉ GROSSO

Avenida La Marina 2593, San Miguel. **IG:** @CafeGrosso

LA PARRI

Los Laureles 118, Surco y 2 de Mayo 457, San Isidro. **IG:** @laparri.pe

2. DESDE LA PATAGONIA ARGENTINA, ALEJANDRO GUERRA TRAJÓ A LIMA EL ESPÍRITU DE FIN DEL MUNDO, UN LUGAR DONDE SIEMPRE HAY UNA MESA LISTA PARA COMPARTIR.

3. CÉSAR DÍAZ AGUARDA A LOS COMENSALES CON UN FERCHETTO, EL MISMO CON EL QUE ESPERA CELEBRAR CADA GOL DE LA SELECCIÓN ARGENTINA EN ESTE MUNDIAL.



HUGO PÉREZ

3/

“
CUANDO ALGUIEN
PRUEBA UN
PRODUCTO Y CIERRA
LOS OJOS PORQUE
LE RECUERDA
UN LUGAR O UN
MOMENTO DE SU
VIDA, SENTIMOS QUE
NUESTRO TRABAJO
ESTÁ CUMPLIDO

Guido Erbes
CAFÉ GROSSO

que terminaría construyendo una comunidad argentina alrededor de una cafetería. Junto a Giuliano Gemetro, su socio y amigo, dio vida a Café Grosso, un proyecto que nació de un sueño compartido y que hoy se ha convertido en un punto de encuentro para quienes buscan sabores capaces de despertar recuerdos.

Su apuesta es por una gastronomía profundamente ligada a la tradición argentina. Desde las facturas elaboradas diariamente de manera artesanal hasta las empanadas, pizzas, milanesas y pastas, cada preparación busca reproducir los sabores de barrio que ambos conocieron desde niños. “Cuando alguien prueba un producto y cierra los ojos porque le recuerda un lugar o un momento de su vida, sentimos que nuestro trabajo está cumplido”, comenta Guido.

Con la llegada del Mundial, Café Grosso se prepara para vivir una de sus temporadas más especiales. Aunque mantienen la esencia de cafetería que los caracteriza, han diseñado promociones exclusivas para los partidos de la selección argentina, incluyendo pizzas, cerveza y nuevos “choris” artesanales. La expectativa es convertir el local en un espacio donde el fútbol, la comida y la nostalgia se encuentren, reuniendo a argentinos y peruanos en torno a una misma pasión: el fútbol.

César Díaz, por su lado, llegó al Perú hace casi nueve años con una mochila y la intención de recorrer Sudamérica. Lo que no imaginaba era que terminaría encontrando en Lima un nuevo hogar y la oportunidad de desarrollar un proyecto gastronómico propio. Nacido en La Plata, trabajó durante años en cocinas y parrillas, una experiencia que le permitió perfeccionar técnicas y recetas que hoy forman parte de la identidad de D’ Sebastian, el restaurante que dirige junto a su esposa.

El proyecto nació durante la pandemia, cuando ambos perdieron sus empleos y decidieron emprender para sacar adelante a su familia. Lo que comenzó como una apuesta personal terminó convirtiéndose

en un espacio dedicado a la cocina argentina tradicional. La propuesta reúne asados cocinados lentamente al fuego, cortes de carne seleccionados, milanesas, empanadas salteñas, vinos argentinos y postres clásicos como la chocotorta, el flan con dulce de leche y los panqueques.

Con la llegada del Mundial, D’ Sebastian se prepara para recibir a la comunidad argentina residente en Lima y a los aficionados al fútbol. Además de transmitir los partidos, el restaurante organizará peñas con música en vivo, tango, folclor y promociones especiales, buscando recrear el ambiente festivo de una celebración argentina donde la gastronomía y el deporte comparten el mismo protagonismo.

EL GOLEADOR

Hernán Barcos es conocido por sus goles y liderazgo en la cancha, pero en Lima también ha encontrado otra manera de conectar con la gente: a través de la gastronomía. Hace dos años, junto a su esposa y socios creó La Porteña, un café-restaurant inspirado en los sabores cotidianos de Argentina. La carta reúne facturas, medialunas, bizcochos, empanadas, milanesas, choripanes y pizzas, además de mate importado desde Argentina para completar la experiencia. Barcos explica que la intención siempre fue ofrecer un espacio donde los clientes pudieran sentirse cómodos y disfrutar de un pedacito de la cultura argentina.

El crecimiento ha sido rápido: tras consolidarse en Miraflores, el negocio abrió un módulo en el Jockey Plaza y otro en el Real Plaza Primavera. Para el delantero, el éxito no depende solo de su nombre como futbolista, sino de la calidad del producto y del trabajo del equipo que hoy supera los 50 colaboradores.

Más allá del fútbol, La Porteña se ha convertido en un lugar de encuentro para argentinos que viven en el Perú y para peruanos que buscan descubrir nuevos sabores. También se alistan para el Mundial con pizzas y empanadas que ayudarán a calmar los nervios. //

El boom del 'nail art'

Diseños inspirados en obras de arte, tendencias coreanas y creaciones personalizadas. Así es el universo del 'nail art' que conquista cada vez más adeptos en la capital y que ya cuenta con un estudio que se roba todas las miradas: Beauty Gang.

Décadas atrás, las uñas eran vistas apenas como el toque final de un look. Un color neutro para la oficina, un rojo clásico para una ocasión especial o una manicure francesa que nunca fallaba. Hoy, sin embargo, las cosas han cambiado. Las uñas se han convertido en pequeños lienzos donde caben referencias artísticas, tendencias virales, estados de ánimo y hasta rasgos de personalidad.

Alimentado por las redes sociales y una creciente búsqueda de individualidad, el auge del 'nail art' no es casualidad. Y, a escala local, este universo creativo ha ganado terreno en Lima durante los últimos años a pasos agigantados. Una de las personas que ha sido testigo directa de esta transformación es Sofía Pérez, manicurista y fundadora de Beauty Gang, un espacio especializado en arte de uñas que ya es de los favoritos entre quienes buscan diseños fuera de lo convencional.



CELESTE PÉREZ

FOTOS:
DIEGO MORENO



SOFÍA PÉREZ LIDERA BEAUTY GANG, UNO DE LOS ESPACIOS DE 'NAIL ART' MÁS RECONOCIDOS DE LA CAPITAL, UBICADO EN SURCO. PARA AGENDAR UNA CITA, COMUNÍCATE A TRAVÉS DE LA CUENTA DE IG @BEAUTYGANGCO.

“Antes las uñas estaban más relacionadas con un detalle, ahora son una expresión personal. Las personas exploran qué ponerse y cómo eso las representa, más allá de la ropa o el look que lleven”, comenta Pérez. Para ella, el cambio empezó a tomar fuerza en el Perú hace cinco o seis años, cuando las clientas comenzaron a ver la manicure como



A la vanguardia

◆ Entre las tendencias más solicitadas actualmente destacan las inspiradas en la estética coreana. “Estamos viendo diseños minimalistas con relieves, tonos cromados, beige, blancos y grises. Son propuestas elegantes que combinan muy bien con efectos metalizados en dorado y plateado”, explica Pérez. También están las llamadas ‘mix and match’, donde cada uña presenta una técnica o diseño diferente, creando composiciones llenas de personalidad. Asimismo, en Beauty Gang cada sesión comienza con una evaluación personalizada de las uñas para determinar qué productos y técnicas son los más adecuados para cada persona.

EL ‘NAIL ART’ VIVE UN AUJE EN LIMA DESDE HACE UNOS SEIS AÑOS, IMPULSADO POR LAS REDES SOCIALES Y UNA CRECIENTE BÚSQUEDA DE EXPRESIÓN PERSONAL.



LAS SESIONES PUEDEN DURAR ENTRE 2 Y 5 HORAS. UNO DE LOS DISEÑOS MÁS RETADORES QUE HIZO PÉREZ FUE LA VERSIÓN DE “LA NOCHE ESTRELLADA”, EMPLEANDO LAS UÑAS COMO LIENZO.

una extensión de su identidad.

“Los diseños y las uñas pasan de ser un tema de cuidado personal a ser también una forma de comunicar tu identidad y tu esencia como persona. Algo que va fuertemente de la mano con el ‘styling’ y con cómo quieres mostrarte hacia el mundo”, explica.

CREATIVIDAD ILIMITADA

La historia de Beauty Gang comenzó mucho antes de que existiera el estudio que hoy recibe a decenas de clientas por semana. Sofía inició trabajando desde casa y realizando servicios a domicilio. Tras dos años de experiencia independiente, decidió dar el siguiente paso y abrir un espacio propio. Actualmente, Beauty Gang cumple tres años como estudio especializado y también funciona como academia para quienes desean profesionalizarse en el rubro.

Sofía apunta a que lo que la impulsó a seguir ese camino fue descubrir el impacto emocional que puede tener una manicure bien hecha. “Me di cuenta de cuánto la manicurista puede aportar en seguridad, felicidad y plenitud a través de su trabajo”,

señala. “Existe un proceso creativo entre la manicurista y la clienta que permite expresar emociones, gustos y personalidad usando colores, texturas y formas, lo que rompe con la creencia de que es algo simplemente superficial”, añade la experta.

Esa visión explica por qué el ‘nail art’ ha dejado de percibirse únicamente como un servicio de belleza. Para muchas personas, se ha convertido en una herramienta de expresión tan válida como la moda o el maquillaje.

Aunque las tendencias aparecen y desaparecen a gran velocidad, especialmente en la era digital, Pérez identifica una constante: la personalización. “Lo que más se está fortaleciendo día a día es que los diseños sean personalizados. Ya no es necesario seguir una tendencia específica, sino tomar diferentes referencias y crear algo único para cada clienta”, apunta.

Quizá esa sea la mejor manera de entender el fenómeno del ‘nail art’ actual: no como una tendencia pasajera, sino como un espacio donde convergen creatividad, técnica y expresión personal. Porque en un mundo donde cada detalle comunica algo sobre quiénes somos, las uñas también pueden tener una historia que contar. //



GISELA JANE

BENDITA PRI MA VE



POR:
JUAN CARLOS FANGACIO



Desde Barcelona, una crónica del Primavera Sound 2026, el festival que reunió a figuras como The Cure, Gorillaz y Olivia Rodrigo. Ni siquiera una tormenta que obligó a cancelar parte de la programación impidió que se consolidara como una de las grandes citas musicales del año.

GORILLAZ, LA BANDA VIRTUAL LIDERADA POR EL BRITÁNICO DAMON ALBARN, OFRECIÓ UN SHOW HIPNÓTICO Y ECLÉCTICO. EN NOVIEMBRE VIENEN AL PERÚ.

Es la primera semana de junio en Barcelona y se percibe una ciudad agitada. Por un lado, carteles y montajes anticipan la visita de León XIV —el Papa peruano—, que está a solo unos días de llegar para inaugurar y bendecir la Sagrada Familia, el edificio más icónico de la capital catalana. Por el otro, miles de maestros se movilizan por aumentos salariales y mejoras en su situación laboral. Vestidos de amarillo, bloquean avenidas enteras, paralizan el tránsito, arengan contra un gobierno que les da la espalda.

En medio de ese clima caliente es que también tiene lugar el Primavera Sound 2026, sin duda uno de los festivales más prestigiosos del mundo. Durante sus tres días de duración, el Primavera recibirá a casi 300 mil asistentes. Es tan grande el evento, que se da el lujo de tener conciertos previos y posteriores en recintos que funcionan como satélites de su escenario principal, el Parc del Fòrum y sus 14 hectáreas ubicadas justo en el litoral, frente a las aguas del Mediterráneo.

Es tan grande el Primavera, decía, que también se da el lujo de tener una jornada inaugural de ingreso gratuito. Ocurrió el miércoles 3 de junio, con la banda británica Wet Leg como plato de fondo. Al día siguiente, el jueves 4, la primera fecha del festival comenzaría bastante bien: Blood Orange, Panda Bear y Geese (la agrupación neoyorquina del momento) ofrecerían shows a la altura. Lo que nadie veía venir, o al menos no en tal magnitud, era que los pronósticos de lluvia y fuertes vientos para esa noche se confirmarían y sobrepasarían cualquier contingencia: el brusco temporal acabaría obligando a cancelar las presentaciones más importantes del día. Massive Attack, Doja Cat, Bad Gyal, Mac DeMarco, entre otros, se quedarían con los equipos ya instalados y publicarían sendas disculpas en sus redes sociales. Hubo malestar entre el público, desde luego, y el festival se comprometió a devolver las entradas del día.

“Una pena, pero lo único que esto significa es que los dos siguen-

tes días serán legendarios”, escribió alguien en un chat de WhatsApp de asistentes al festival. Y el tiempo le daría la razón.

UN CARTEL DIVERSO

Para el viernes 5 y el sábado 6, las apps del clima arrojaban pronósticos mucho más amigables. Slowdive tomaría el escenario con una descarga de shoegaze inobjetable, aunque quizá se hubiera disfrutado más oscuro que iluminado: por estas fechas, sin embargo, la noche catalana cae recién muy pasadas las 9 p.m.

Tan solo un rato después, irrumpiría en ese mismo escenario la estadounidense Addison Rae con un show excesivo, burlesco y pop. Surgida en TikTok, Rae es un emblema de la generación Z, ávida de pirotecnia y colorida parafernalia, incluso a pesar del ‘playback’. Lo más curioso de la situación fue encontrar entre el público a cientos de lúgubres (y confundidos) fans de The Cure que estaban allí para asegurarse el mejor lugar para ver a sus ídolos minutos más tarde.

Ese peculiar programa doble entre Addison y The Cure resume bien el cartel de este festival. Uno que no peca de esnobismo, pero que tampoco se entrega por completo a las tendencias del ‘mainstream’ y el algoritmo. El Primavera Sound ha conseguido una democratización que permite convivir a ‘indies’ y ‘popheads’, a clásicos y novedades. Lo vemos también en su diversidad de edades, géneros, idiomas y estilos: jovencitas y señores, japoneses de onda country e indios góticos, familias tradicionales y clanes no binarios; todos orbitando en una mezcla de lenguas que también deja muy en claro la procedencia mayoritaria del público: muchos más extranjeros que españoles.

Pero volvamos a The Cure que fue, casi sin dudas, la gran presencia de esa segunda jornada. Dos horas y media de show y una suerte de paradoja: la banda más longeva del ‘line-up’ firmó el set más largo del festival. Como si a más edad, más energía tuvieran para desplegar un emocionante conjunto de canciones que incluyó los clásicos de siempre y algunas gratas sorpresas (“2 Late”, por ejemplo, un lado B de fines de los 80).

Pese a lo maratónico del asunto, había que guardar fuerzas para más: marcadas las 3 a.m., la banda



ERIC PAMIES GARCÍA

◆◆
Durante su presentación en el festival, Olivia Rodrigo sorprendió al público al invitar al escenario a Robert Smith, vocalista de The Cure, con quien interpretó “What’s Wrong With Me”, un adelanto de su nuevo álbum.



CHRISTIAN BERTRAND

LA ESTADOUNIDENSE OLIVIA RODRIGO OFRECIÓ UN SHOW SORPRESA EN EL QUE INCLUYÓ TEMAS DE SU MÁS RECIENTE PLACA, APARECIDA ESTA SEMANA.

◆◆
El primer día del festival, las lluvias y los vientos obligaron a cancelar las presentaciones de Massive Attack, Doja Cat, Mac DeMarco, entre otros. Los organizadores anunciaron la devolución del dinero a quienes acudieron únicamente a esa jornada.

◆◆
La próxima edición del Primavera Sound en Barcelona ya tiene fechas confirmadas: será del 3 al 5 de junio de 2027, en el mismo recinto, y las entradas ‘early bird’ ya están a la venta, con precio reducido



LOS LEGENDARIOS THE CURE OFRECIERON UN SHOW DE DOS HORAS Y MEDIA, CARGADO DE CLÁSICOS Y TEMAS INESPERADOS. PARA MUCHOS, FUE LA PRESENTACIÓN MÁS EMOCIONANTE DEL FESTIVAL.

Primavera en Sudamérica

◆◆ El consolidado festival español volverá a tener ediciones en nuestra región. La primera tendrá lugar en Buenos Aires (Argentina), los próximos 28 y 29 de noviembre; la segunda será en São Paulo (Brasil), los días 5 y 6 de diciembre. En ambas destacan la presencia de Gorillaz, The Strokes (ambas bandas confirmadas para venir al Perú también, aunque de forma separada), además de FKA Twigs, Lily Allen, Cara Delevingne, entre otros invitados.



ERIC PAMIES GARCÍA

EL MONUMENTAL PARC DEL FÒRUM, EN LA COSTA DE BARCELONA, FUE EL ESCENARIO DEL PRIMAVERA SOUND 2026. SEGÚN LA ORGANIZACIÓN, ACUDIERON CASI 300 MIL PERSONAS.

sueca Viagra Boys se encargaría de ratificar por qué la prensa especializada los considera uno de los mejores actos en vivo del momento. El pogo masivo se extendió de inicio a fin en una hora intensísima que se quedó corta. Fin del día y a esperar a mañana.

EL RUIDO Y LA FURIA

La jornada de cierre del sábado fue quizá la más extensa de todas: empezó con el inglés Baxter Dury —frenético, muy simpático, una de las sorpresas del festival—; siguió con la belleza country de Big Thief, que en vivo posee una fuerza más cruda y arrolladora, haciendo relucir las letras de su vocalista Adrienne Lenker, una cantautora que se las trae; y se prolongó con la joven rapera británica Little Simz, de entrega impecable y gran dominio escénico.

Uno de los acontecimientos de esa jornada fue el anuncio de Olivia Rodrigo como el show sorpresa de esta edición del festival. Se dio a conocer apenas unas horas antes en redes sociales y no tardó en movilizar a miles de seguidores. Ya en el escenario, tuvo como invitado nada más y nada menos que a Robert Smith, el histórico cantante de The Cure, junto a quien interpretó uno de los temas de su nuevo disco.

Nada de eso pudimos verlo, valgan verdades, porque el show de Olivia coincidió con otro de los 'highlights' del festival (los cruces entre conciertos son un doloroso dilema): el de la banda My Bloody Valentine, reyes absolutos del ruido envolvente. Ni los tapones para los oídos que repartió la organización del Primavera pudieron contener sus ondas expansivas, en un show que mezcló penumbras, visuales supersónicos y casi nula interacción con el público. Músicos evidentemente tímidos e introvertidos que solo necesitaron de la potencia de sus guitarras para provocar fascinación.

No mucho después, la seguidilla de shows continuaría: el trío The xx, con una estética en blanco y negro elegantísima, marcaría uno de los grandes regresos del festival; Gorillaz, ya de madrugada, derrocharía ritmo y eclecticismo con un gran número de invitados y la narrativa gráfica de sus personajes ilustrados; y la banda de hip hop Kneecap, gran voz de protesta sociopolítica, sacudiría aún más al respetable casi hasta el amanecer. Ya para ese entonces los imprevistos del primer día quedaban casi olvidados. Porque hay algo de estrella y de mística en un festival que sabe capear una tormenta. //

♦ **Teatro**

De niña escuchaba música barroca en Galicia. Hoy, la soprano española Lucía Iglesias encarna a Venus en “La púrpura de la rosa”, la primera ópera creada en América, cuyo manuscrito original acaba de ser reconocido como Patrimonio Cultural de la Nación.

Una ópera *histórica*



POR:
**ÓSCAR
GARCÍA**

Lucía Iglesias tenía siete años cuando la ópera la atrapó para siempre. En su casa, recuerda, siempre había ópera sonando en algún rincón —sus padres se encargaban de eso—, pero fue una audición de “Werther” en Galicia, su región natal, la que le reveló el verdadero encanto de ese mundo. Se enamoró de los camerinos, los ensayos, el vestuario, el trabajo de actuación y, por supuesto, del canto. Así nació una vocación. Dos décadas después, la joven soprano española camina por las calles de Lima. Todos los días hace el viaje de San Isidro al Centro Histórico para los ensayos; en sus ratos libres, sale a conocer alguna iglesia o un lugar para comer. Parece fascinada. Ha llegado para protagonizar “La púrpura de la rosa”, la primera ópera compuesta y estrenada en América. La obra data de 1701 y se estrenó en lo que hoy es el Palacio de Gobierno.

La encontramos a las puertas del teatro Segura, donde se realizarán las funciones. Un sol inusualmente generoso para junio ilumina el paseo peatonal y arranca reflejos dorados de la fachada histórica: una cortesía del fenómeno de El Niño. “La verdad,

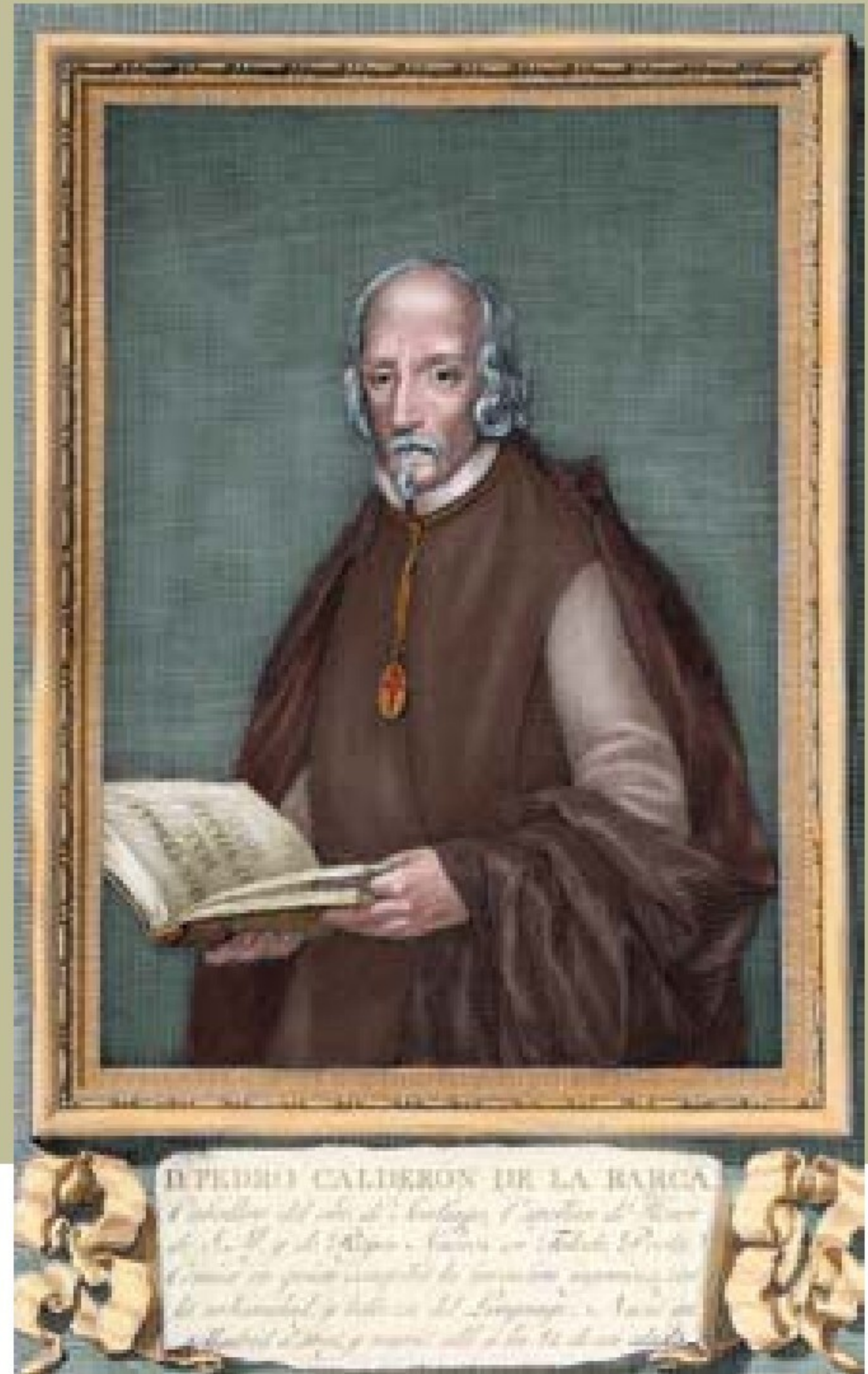




FRENTE AL
TRADICIONAL TEATRO
SEGURA, LUCÍA IGLESIAS
ELEVA LA VOZ PARA
ANUNCIAR EL REGRESO
DE UNA DE LAS OBRAS
MÁS IMPORTANTES DEL
PATRIMONIO MUSICAL
AMERICANO.

ELÍAS ALFAGEME

CONSIDERADO UNA DE LAS GRANDES
FIGURAS DEL SIGLO DE ORO ESPAÑOL, PEDRO
CALDERÓN DE LA BARCA FUE EL AUTOR DEL
LIBRETO DE "LA PÚRPURA DE LA ROSA".



GETTY IMAGES

me habían hablado mucho del cielo ‘panza de burro’ de Lima, pero estoy sorprendida”, comenta la soprano mientras observa el cielo despejado. Los transeúntes se detienen un momento al verla posar para la lente de **Somos**. A sus 27 años, la cantante ensaya algunos gestos de personaje frente a la cámara y canta fragmentos de “Così fan tutte”, la ópera de Mozart que la espera en Italia apenas concluya su temporada peruana.

La presencia de Lucía en Lima forma parte de un año decisivo en su carrera. Después de ofrecer conciertos en Nueva York y Boston, la gallega afronta aquí su primera producción operística en América Latina. Enseguida vendrán compromisos en Italia, el teatro Real de Madrid y el Gran Teatre del Liceu de Barcelona. Sin embargo, reconoce que este viaje tiene un significado especial. Además de interpretar un rol protagónico, es su debut en la ópera barroca. Creció escuchando a Vivaldi y a la mezzosoprano italiana Cecilia Bartoli, pero nunca había interpretado una obra de ese período. “Me hace mucha ilusión porque es una obra muy importante y porque nunca había cantado una ópera barroca”, dice.



SOBRE EL ESCENARIO DEL TEATRO SEGURA, LA SOPRANO LUCÍA IGLESIAS CARACTERIZADA COMO VENUS, LA DIOSA DE LA BELLEZA.

MUNICIPALIDAD DE LIMA

“La púrpura de la rosa” fue compuesta por Tomás de Torrejón y Velasco sobre un libreto de Pedro Calderón de la Barca. Escrita en el Virreinato del Perú para celebrar el primer aniversario del reinado de Felipe V, su argumento gira en torno al amor entre Venus y Adonis: la diosa se enamora del joven cazador, pero Marte, dios de la guerra y su compañero, descubre la relación y desencadena una tragedia marcada por los celos y la venganza. Aunque la historia transcurre entre personajes mitológicos, Iglesias considera que sus conflictos siguen siendo profundamente contemporáneos. “Estamos hablando de una ópera compuesta en el siglo XVIII basada en la mitología griega, pero trata temas totalmente actuales: amor, infidelidad, celos y violencia”, señala. Iglesias, además de cantante, es una apasionada investigadora de la historia de la música. Actualmente realiza un doctorado dedicado a la bohemia parisina del siglo XIX y a las raíces literarias que inspiraron óperas como “La bohème” de Puccini.

La nueva puesta en escena, dirigida por Jean Pierre Gamarra, apuesta precisamente por esa lectura atemporal, visible desde la escenografía hasta los

maquillajes que evocan el cine mudo de los años veinte. Más que reconstruir una época, busca resaltar las emociones humanas que atraviesan la obra: Venus aparece atrapada en una relación marcada por la violencia y la decadencia mientras intenta encontrar una salida en el amor que siente por Adonis. La reposición adquiere además un valor simbólico gracias a la reciente decisión del Ministerio de Cultura de declarar Patrimonio Cultural de la Nación la partitura manuscrita de la obra, conservada por la Biblioteca Nacional del Perú y considerada uno de los testimonios musicales más importantes del período virreinal.

Bajo la dirección musical de Aurelio Tello, esta producción busca acercarse al manuscrito original y recuperar una parte del legado que convirtió a Lima en la cuna de la ópera americana. No parece casual que su regreso coincida con la reunión anual de Ópera Latinoamérica, que pronto congregará en la ciudad a representantes de teatros y compañías líricas de toda la región. “La púrpura de la rosa” simboliza, en ese contexto, la historia compartida y los lazos que nos unen. Al final, la música sigue siendo el lenguaje universal. //

Una ópera imperdible

♦♦ “La púrpura de la rosa” llega al teatro Manuel Segura. Compuesta por Tomás de Torrejón y Velasco por encargo del virrey Melchor Portocarrero y Lasso de la Vega, la obra se estrenó el 19 de octubre de 1701 en el Palacio del Virrey de Lima. Considerada la primera ópera compuesta y representada en América, narra el amor entre Venus y Adonis, una historia atravesada por los celos y la venganza. Las funciones se realizarán los días 14, 16 y 18 de junio en el teatro Segura.



FILBERTO MARIANI

IGLESIAS INTERPRETA A CLORINDA EN LA OBRA “LA CENERENTOLA”, DE ROSSINI, EN EL TEATRO MANCINELLI DE ORVIETO, ITALIA.

Astrología



Aries

La luna nueva impulsa conversaciones importantes. Atrévete a decir lo que piensas. Un cambio inesperado abre puertas. Tu autenticidad será tu mayor fortaleza.



Tauro

Es momento de fortalecer tu autoestima y valorar tus talentos. Noticias positivas sobre dinero o proyectos personales pueden surgir. Confía más en tu valor.



Géminis

La luna nueva en tu signo activa un reinicio personal. Siembra intenciones claras. Conversaciones reveladoras te ayudan a definir el próximo capítulo.



Cáncer

La semana invita a escuchar tu intuición. Descansar, reflexionar y cerrar ciclos será tan importante como actuar. Respuestas llegan desde adentro.



Leo

Venus en tu signo te vuelve magnético. Es tiempo de brillar, renovar tu imagen o mostrar un proyecto. Tu presencia atrae oportunidades.



Virgo

Nuevos objetivos profesionales comienzan a tomar forma. Conversaciones con jefes o figuras de autoridad pueden abrir caminos. Confía en tu experiencia.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Nuevo impulso

El 13 de junio, Venus entra en Leo y permanecerá allí hasta el 9 de julio. Este tránsito potencia la confianza y el deseo de expresarnos auténticamente. Es un excelente momento para cambios de imagen, 'glow-ups', proyectos creativos y para atrevernos a ocupar más espacio y alcanzar protagonismo.

El 14 de junio, la luna nueva en Géminis abre un nuevo ciclo en la comunicación, los estudios y las conversaciones importantes. Es tiempo de poner en palabras lo que sentimos y sembrar intenciones relacionadas con ideas, proyectos y conexiones. Su buen aspecto con Saturno aporta claridad y compromiso para convertir planes en realidad.

El 15 y el 16 de junio, Venus forma aspectos armónicos con Urano y Neptuno, favoreciendo la creatividad, la inspiración y los cambios personales. Son días ideales para renovar tu estilo, lanzar proyectos o dar forma a una visión que venías imaginando.

El 18 de junio, Venus se enfrenta a Plutón, trayendo intensidad emocional en vínculos y asuntos de autoestima. Pueden surgir conversaciones reveladoras o situaciones que nos inviten a revisar dónde buscamos validación y qué necesitamos transformar.

Una semana para expresarte con autenticidad, iniciar conversaciones importantes. //

HOY CUMPLE 75 AÑOS EL ACTOR SUECO STELLAN SKARSGÅRD, NACIDO EL 13 DE JUNIO DE 1951 BAJO EL SIGNO DE GÉMINIS.



Libra

Viajes, estudios y nuevas perspectivas de crecimiento se ven favorecidos esta semana. Una conversación puede cambiar tu visión sobre un asunto importante.



Escorpio

La semana trae transformaciones emocionales profundas. Hablar con honestidad fortalece vínculos. Es momento de soltar viejos miedos y recuperar poder personal.



Sagitario

La luna nueva activa tu sector de relaciones. Nuevos acuerdos, conexiones o conversaciones importantes marcan el inicio de una etapa diferente.



Capricornio

Es una excelente semana para reorganizar hábitos y rutinas. Pequeños cambios generan grandes resultados. La disciplina que siembres ahora dará frutos.



Acuario

Venus despierta movimiento en el amor y los vínculos. La creatividad también se potencia. Permite que tu lado más auténtico sea visto.



Piscis

La atención se dirige al hogar, la familia y la estabilidad emocional. Conversaciones pendientes encuentran espacio para sanar y construir nuevas bases.

Test de Proust

“Me gustaría morir con amor y sin arrepentimientos”

El actor se prepara para impresionar con el papel de Sky en el musical “Mamma Mia!”, que debutará el próximo 2 de julio en el Teatro Peruano Japonés.

Stefano Meier

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Ver series, hacer música y jugar Pokémon.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Vivir y disfrutar cada oportunidad que me regala la vida en el presente.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Mi disciplina.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Mi adicción al dulce.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Ponerle azúcar a las Zucaritas con leche.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

La hipocresía.

¿En qué ocasiones mientes?

Desde chico trato de no hacerlo.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

En el Centro Pokémon de Japón.

¿Cuál crees que ha sido tu mejor inversión?*

Mis estudios en orquestación y producción musical durante la pandemia.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Mi peluche Rufo, lo tengo desde que nací.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

Que tenga un buen corazón y transparencia.

¿Cómo te gustaría morir?

Con amor y sin arrepentimientos.

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿qué crees que sería?

Una nutria marina.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Saber todos los idiomas.

¿Cuáles son tus libros favoritos?

Entre mis lecturas favoritas está “El vendedor más grande del mundo”. //

El Comercio

PRESENTA

LAS RECETAS DE **PISU**

Una colección de cuchillos profesionales en **acero inoxidable** con mangos **ergonómicos de madera Pakkawood** que brindan precisión, comodidad y estilo en cada corte.

14
ENTREGAS

PIACENZA
MARCA EXCLUSIVA

DISERO ESTILO DAMASCO

MADERA PAKKAWOOD

9NA ENTREGA

S/ **34.90**

AFILADOR
+ RECETARIO



TACOMA



BOLSO PORTACUCHILLOS



¡Consiguelos en tu quiosco favorito o en nuestra web!

www.coleccioneselcomercio.pe

*Para adquirir las 14 entregas consistentes en: 10 cuchillos + 1 filador + 1 bolso portacuchillos + 1 tacoma, cada entrega viene con un recetario, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio (<http://www.coleccioneselcomercio.pe/>), y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 466. La primera entrega "Cuchillo Santoku" tiene un costo de S/ 34.90, la entrega especial "Tacoma" tiene un costo de S/ 28.90, desde la segunda hasta la duodécima entrega tienen un costo de S/ 34.90 cada una, y la última entrega "Bolso Portacuchillos" tiene un costo de S/ 129.90. Stock de 6,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 09 de abril hasta el 31 de julio de 2026.

Lo que va con *papá*

está en
club 
El Comercio

Este Día del Padre, elige algo tan único como él.

Del 13 al 20 de junio, aprovecha beneficios exclusivos en marcas seleccionadas de moda y accesorios con tu suscripción a El Comercio.

Válido también para suscriptores de Diario Gestión. Aplicar términos y condiciones.

M B

40%
dto.

en prendas seleccionadas
de la temporada

NORMAN & TAYLOR

Hasta
30%
dto.

en ropa de la
temporada vigente

Life is a long weekend
 **RKF**
ROCKFORD The Outdoor Experience

25%
dto.

en toda la web

 **Columbia**

25%
dto.

en toda la web

 **VOLCOM**

20%
dto.

en toda la tienda

 **OAKLEY**

20%
dto.

en toda la tienda



Nueva App Club El Comercio
Una app con mucho



Disfruta **más de 350 beneficios**
para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y idescárgala ya!

